N°11 - NOVEMBRE 2014 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

*Dal **1929** il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

80 RICETTE DA GUSTARE IN FAMIGLIA E CON GLI AMICI

DOLCI BISCOTTI DAL NORD

IN TAVOLA

I SONTUOSI BRASATI DI NOVEMBRE

I SEGRETI DEL CARTOCCIO

MAIONESE MA DIVERSA

CITTÀ DEL GUSTO MANTOVA

GAMBERI ZUCCA E PATATE DOLCI ALLE TRE SALSE

ZUCCA A SORPRESA

NUOVI SAPORI

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti.
2 I florentins, dolcetti francesi di frutta candita e mandorle (pag. 87).
3 La zucca, il buon prodotto del mese (pag. 74).

1

Questa volta cominciamo dalla fine, dalla Z. La zucca insomma: è lei la protagonista della cucina di novembre. Introdotta dalla festa di Halloween, in cui, modellata in guisa di lanterna, simboleggia le anime bloccate in Purgatorio, è una buffa cucurbitacea dalle molte "facce" (sono almeno 30 le specie presenti negli orti di tutto il mondo) che tra forni e fornelli si rivela quanto mai versatile. Qui, nel capitolo dei "Buoni prodotti", la presentiamo declinata in quattro ricette classiche – tra cui gli inarrivabili ravioli ripieni della sua polpa squisita – e tre idee fresche e veloci. Novembre è anche mese di ricette a lenta cottura da eseguire secondo regole consegnateci dalla tradizione. Una per tutte quella del brasato, che prima di sobbollire lungamente va comunque, a differenza dello stufato, sottoposto a una rosolatura a fuoco vivo affinché in superficie si formi quella crosticina dorata che ne è tratto distintivo. Brasato di bovino *in primis*, ma pure di maiale, anatra, cinghiale e perfino di storione: queste le nostre proposte con l'aggiunta di un approfondimento sulla polenta che dei brasati è la gustosa ancella. Discorso opposto, in fatto di tempi di cottura, per i "cartocci", ovvero quelle preparazioni che prevedono una rapida cottura al forno di sminuzzati di carne, pesce, molluschi, verdure e frutta avvolti in involucri di carta da forno, usata da sola o con il rinforzo di un foglio di alluminio. Sei le nostre ricette sul tema, golose ma anche salutistiche, tant'è che abbiamo chiesto al nutrizionista di spiegarcene i pregi sotto questo aspetto. Risotti, la vera maionese e una sua imperdibile versione senza uova, la melagrana secondo Davide Oldani, i biscotti della tradizione del Nord Europa, una variazione light su una ricetta vintage a base di uova inventata da Giorgio Albertazzi, i vermut alle erbe, l'esplorazione delle terre del Prosecco e del suo nettare: questi sono altri argomenti di un numero de *La Cucina Italiana* assai ricco di spunti che porterà il lettore anche a Mantova e nelle tunisine isole Kerkenna per sperimentare la bellezza e il fascino gourmet di queste due straordinarie località a misura d'uomo.

Ettore Mocchetti

2

3

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Massimo Pisati, Riccardo Lettieri, Matteo Carassale

Sommario NOVEMBRE 2014

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 11 - Novembre 2014 - **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI - aprandoni@lacucinaitaliana.it

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
Laura Forti - lforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI
cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI,
DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI,
WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, ANNA CANAVESI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, VITTORIO CASTELLANI,
MARCO CAZZATO, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, SILVIA FRAU,
DANIELA GUAITI, KARIN KELLNER-2DM, GIANLUCA LADU, BARTOLOMEO ROBERTO LEPORI,
DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), VALENTINA VERCELLI

Per le foto
123RF, ATLANTIDE PHOTOTRAVEL, AWL IMAGES, CARLO BAZAN, MATTEO CARASSALE, CORBIS,
GIULIANO FRANCESCONI, GIANDOMENICO FRASSI, MATTEO IMBRIANI, IPA, ISTOCKPHOTO,
BARTOLOMEO ROBERTO LEPORI, RICCARDO LETTIERI, MARTINO MOTTI,
OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, SIME, AMEDEO TESSUTI, VINCENT THIBERT,
LUIGI VOLPE, FRANCO ZANUSSI, DUCCIO ZENNARO, ARMIN ZOGBAUM

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini *Direttore*,
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore*. *Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile*,
Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile*,
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Zucca e gamberoni in tempura* (pag. 75)
Ricetta di Davide Negri - *Foto di* Matteo Carassale

I MENU *di* NOVEMBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

NOTE DOLCI

76. Ravioli con zucca, amaretti e mostarda

63. Anatra in tegame con arancia, passito e frutta secca

151. Flan di cachi

TRADIZIONALE

118. Crema di verza e patate con crostini di bitto

59. Reale di bue grasso al Nebbiolo

144. Canederli dolci

VEGETARIANO

109. Schegge al grana con zucca brasata

47. Cartoccio con cubetti di seitan e tofu, zucchine, peperoni e funghi

143. Castagnaccio con ricotta

FACILE

80. Passata rapida di zucca con crostini

138. Costata alle cipolle

87. Kipferl

VIVA LA ZUPPA

131. Carote glassate, chips croccanti e salsa verde

149. Scorfano in zuppetta di cipolle e finocchi

141. Crema di cachi e croccante di pistacchi

BRUNCH

133. Barbabietola e daikon con provola

110. Insalata di pesce fumé e frutta secca

145. Ciambella morbida con misto "tropical"

TUTTO PESCE

55. Risotto con baccalà e barbabietola

125. Ricciola con crema di topinambur

78. Tortine morbide di zucca con gelato

TRA AMICI

100. Tagliatelle verdi alla crema di noci e salvia

92. Spiedino di carni con tre maionesi

87. Florentins

Giusti ADESSO

Cachi e 'nduja: strana coppia distagione. **Zucche e radicchi**: per ricette dolci e salate. E il **fagiano**: il sontuoso piumaggio nasconde *una carne delicata e digeribilissima*

A CURA DI EMMA COSTA

GATTUCCIO

È uno **SQUALETTO** diffuso nel Mediterraneo. Ha la spina dorsale cartilaginea ed è privo di spine. La pelle però è immangiabile e va tolta prima della cottura. La polpa delicata acquista sapore cotta in umido. Nel Cagliaritano si prepara *in burrida*, immerso in un intingolo fatto con il suo fegato, noci e aceto.

Il radicchio

A palla è di Chioggia, ovale di Verona, lungo di Treviso. Sembra **AMARO**? Nel risotto cucinatelo con qualche pezzetto di mela e prima di farlo in insalata lasciatelo 20 minuti a bagno in acqua fredda. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 106.*

I cachi

In Calabria con la loro dolce polpa e con piccanti pezzetti di **NDUJA**, il tipico insaccato di *carne di maiale e peperoncino*, si inforna una pizza che fa invidia a quella romana al prosciutto e fichi. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 141 e 151.*

FAGIANO

La sua carne è **MOLTO MAGRA** e dà il meglio di sé avvolta con fette di pancetta o alla cacciatora, in un ricco sugo a base di pomodoro.

È il momento di

CATALOGNA	ALICI
CAVOLFIORE	CALAMARI
KIWI	NASELLO
MELE	ROMBO
SPINACI	SOGLIOLA
RAPE	TRIGLIA

I topinambur

Radici delicate e piccantine, ottime cotte con la cacciagione. In un'antica ricetta piemontese sostituiscono l'aglio nella **BAGNA CÀUDA**: cuocendo assumono sapore e consistenza che legano bene con le acciughe. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 125 e 137.*

La zucca

Preparata **IN SAOR**, l'antico condimento veneto agrodolce a base di cipolla, è un'ottima *alternativa vegetariana alle sarde*. Adatta per ricette dolci e salate, in Italia è però poco consumata: 1 chilo a testa all'anno, secondo Coldiretti. **È PROTAGONISTA** *del servizio a pagina 74.*

DOVE ANDARE

Appuntamenti per **golosi** e **generosi**. Con *torroni* e *bagna càoda*, *vini* e *cibo di strada*. Per la gioia del palato. E per dare una mano a chi cerca di migliorare il mondo

A CURA DI EMMA COSTA

BAGNA CÀUDA DAY

O, in dialetto piemontese, bagna càuda d'aj, d'aglio. Tre giorni dedicati alla gustosa specialità. *A 25 euro*, in trattoria o al ristorante, servita con cardi gobbi di Nizza Monferrato, peperoni di Carmagnola, cavoli e topinambur. *www.bagnacaudaday.it*

ASTI 21-23 NOVEMBRE

QUA E LÀ

1-2 NOVEMBRE
FESTIVOL
CON L'AVVIO DI FRANTOI APERTI, A TREVI FESTA DELL'OLIO NUOVO E DELLA PRIMA SPREMITURA.
www.festivol.it

15-23 NOVEMBRE
FESTA DEL TORRONE
A CREMONA SETTIMANA DI EVENTI IN ONORE DEL DOLCE CREATO NEL 1441 PER LE NOZZE DI BIANCA MARIA VISCONTI E FRANCESCO SFORZA.
www.festadeltorronecremona.it

NELLE PIAZZE 8 NOVEMBRE

IL BUONO DI AIRC

Chi dona 10 euro per la **RICERCA** contro il cancro riceve questa confezione di cioccolatini Lindt. Dove nella vostra città? Risponde il numero verde **800350350**. Il cioccolato fondente, ricco di flavonoidi antiossidanti, è tra i cibi che proteggono dai tumori. *www.airc.it*

ARTIGIANI DEL VINO

Per due giorni la fiera di *Piacenza Expo* ospita il Mercato dei Vini di oltre 200 **VIGNAIOLI INDIPENDENTI FIVI** di tutta Italia che vogliono raccontare le loro storie e far conoscere i loro prodotti.
www.mercatodeivini.com

PIACENZA 29-30 NOVEMBRE

PER BUONGUSTAI

Presso SuperStudio Più, a Milano, in via Tortona, la rassegna di **CULTURA E GUSTO** a cui partecipano *200 produttori* e *100 cantine*. Laboratori, assaggi, show cooking, cucina di strada.
www.golosaria.it

golosaria

Fotografia di 123RF, illustrazione di Marco Cazzato

Zàini

CIOCCOLATO Emilia
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.

Zàini
MILANO

Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.

Emilia Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

Da oggi anche dolcemente bianco.

Emilia Zàini
CIOCCOLATO BIANCO

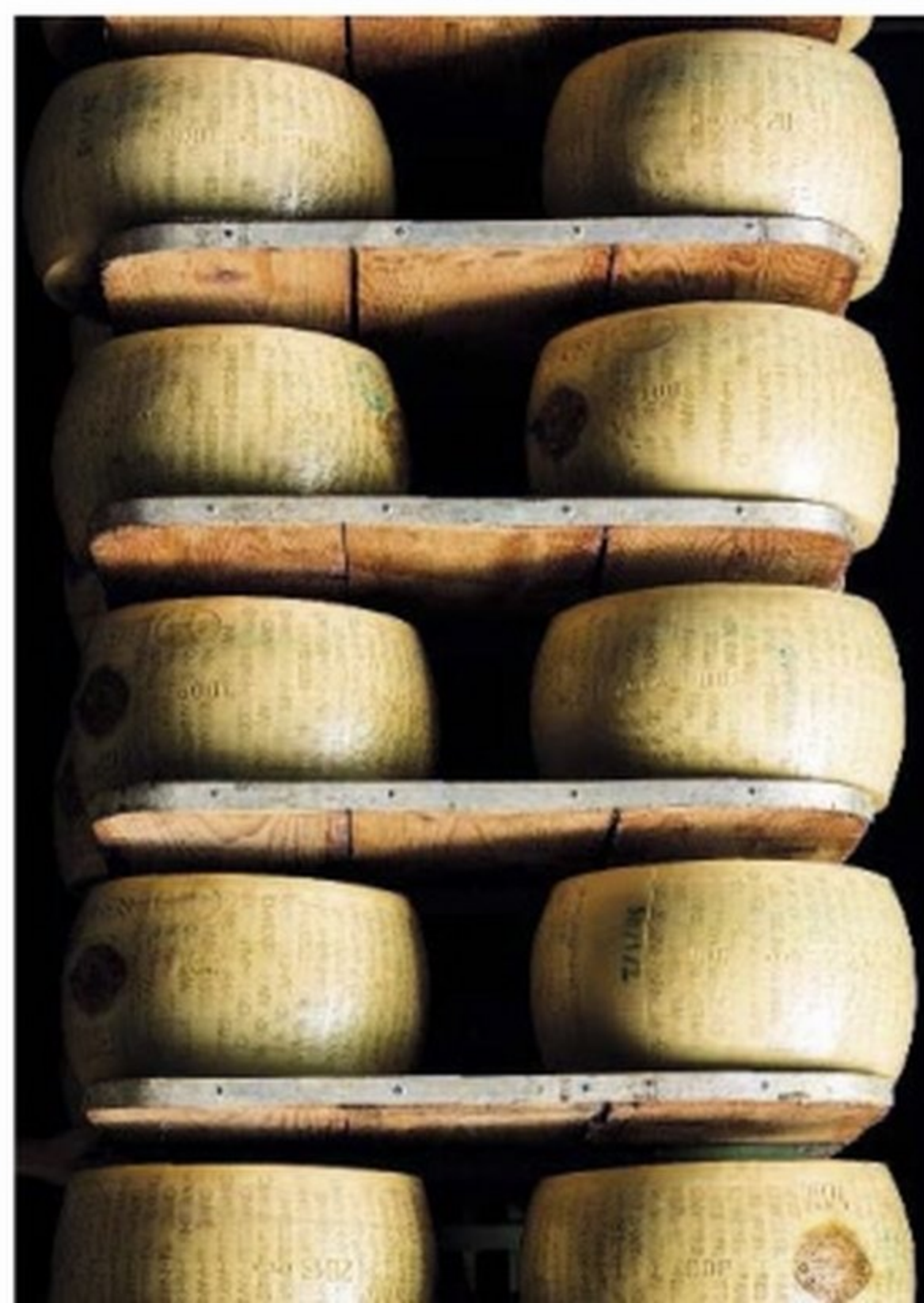
Nel mio MONDO BIO

Per la sua famiglia, che ha inventato le famose figurine, la fattoria era un hobby. Per **MATTEO PANINI** è il "solo posto" in cui vuole vivere. Producendo Parmigiano Reggiano nel più rigoroso rispetto della natura

TESTO SIMONA PARINI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE

DOVE TROVARE HOMBRE

Via Corletto Sud 320, Modena
tel. 059510660
www.hombre.it

Alle porte di Modena Matteo **Panini** produce Parmigiano Reggiano con metodo biologico nell'azienda agricola di famiglia Hombre: "*È come un album di figurine*", gli viene spontaneo dire per descriverla. Matteo è figlio di Umberto, uno dei quattro fratelli modenesi che hanno fatto la felicità di generazioni con i famosi pacchettini di immagini da collezione. È stato Umberto a iniziare l'attività con una fattoria modello avviata per hobby e chiamata Hombre, uomo, quell'appellativo generico che tante volte si era sentito dare negli anni vissuti per lavoro in Venezuela. Matteo oggi vuole che l'attività di **Hombre**, a filiera chiusa integrata certificata, sia come un album di figurine completo, senza caselle vuote. Trecento ettari di terreno forniscono foraggio e pascolo a 500 vacche da latte di razza Frisona e 120 di Pezzata Rossa, che, *se si ammalano, vengono curate con medicine omeopatiche*. I circa 6 mila litri di mungitura ottenuti quotidianamente (con un sistema che trasmette a un computer i dati di salute di ogni animale) sono gli unici usati per la produzione delle 10-12 forme che ogni giorno vengono inviate alla salatura e alla stagionatura nel magazzino aziendale: 4 mila all'anno, di cui oltre il 70% esportato.

IL PARMIGIANO BIO HOMBRE è in vendita nello spaccio modenese dell'azienda e nei negozi della catena NaturaSì.

VERMUT, *il grande ritorno dell'elisir di lunga vita*

Sembrava dimenticato. Ora è la scoperta dei *mixologist*, che trovano nell'**universo botanico** ispirazione per le loro nuove creazioni

TESTO VALENTINA VERCELLI

SI DICE CHE TORINO SIA UNA CITTÀ MAGICA*, dove i mascheroni sparsi per il centro celano misteriosi simboli.* E che sia percorsa da una strana energia, la stessa che deve avere ispirato Antonio Benedetto Carpano, appena giunto ragazzo di bottega dalle valli biellesi. Innamoratosi del vino Moscato, decise di renderlo speciale. Come un alchimista, attinse a piene mani tra quanto gli offriva la natura. Artemisia, e poi maggiorana, timo, salvia, zenzero, anice stellato, noce moscata, vaniglia... fino a comporre una miscela di oltre trenta erbe e spezie. Così, nel 1786 nacque il vermut: i torinesi ne furono subito conquistati e Vittorio Amedeo III ne divenne lo sponsor più entusiasta.

ARTEMISIA/ASSENZIO
Gradevolmente amara, è la principale erba del vermut e anche quella che gli dà nome: in tedesco, infatti, l'artemisia si chiama Wermut

CARDAMOMO
Con note agrumate, è un eccitante simile alla caffeina

MAGGIORANA
Erba perenne con aroma speziato. Ha proprietà digestive

ZENZERO
La radice ha profumo pungente e sapore intenso e piccante

ACHILLEA
Di sapore amarognolo, deve il suo nome all'eroe greco Achille

MENTA
Di sapore forte e rinfrescante, ha proprietà dissetanti

RABARBARO
Con un aroma gradevolmente amaro, è aperitivo e digestivo

CANNELLA E ANICE STELLATO
Afrodisiaca la cannella, potente aromatizzante l'anice stellato

GENZIANA
Di caratteristico sapore amarognolo, ha proprietà toniche

NOCE MOSCATA
Con un aroma molto caratteristico, aiuta la digestione

SALVIA
Leggermente amara, è balsamica e digestiva

ROSA CANINA
Con deliziosi sentori vicini al limone, è ricca di vitamina C

TIMO
Pianta mediterranea con piccole foglie dall'aroma delicato

ARANCIA
Il succo è ricco di vitamine, la scorza di oli essenziali

DRAGONCELLO
Di profumo intenso, ha proprietà digestive e depurative

MANHATTAN

Rye o Canadian Whiskey 5 cl
***vermut rosso** 2 cl – una goccia di angostura*
ghiaccio – una ciliegina
Pre-Dinner

Si prepara nel mixing glass mettendo ghiaccio e angostura, quindi whiskey e vermut rosso. Dopo avere miscelato gli ingredienti, versare in una coppa aiutandosi con lo strainer e guarnire con la ciliegina o con una scorzetta di limone.

AMERICANO

***Vermut rosso** 3 cl – Campari 3 cl*
una spruzzata di soda
mezza fetta di arancia – ghiaccio
Pre-Dinner

Riempire il bicchiere di ghiaccio, quindi miscelare direttamente vermut e Campari. Completare con la soda e guarnire con mezza fetta di arancia o di limone.

DRY MARTINI

*Gin 5,5 cl – **vermut dry** 1,5 cl*
ghiaccio – un'oliva verde
Pre-Dinner

Si prepara nel mixing glass, mettendo prima il ghiaccio. Si mescola energicamente e poi si serve in una coppetta, decorando con olive.

IL BICCHIERE *più indicato per i vermut dolci è la copita o goblet, che si utilizza anche per i vini liquorosi*

AL BICCHIERE

Il vermut è un vino liquoroso aromatizzato che rientra ufficialmente tra i prodotti tradizionali italiani. La sua gradazione alcolica deve essere compresa tra i 14,5 e i 21%. La ricetta storica prevede che al vino bianco siano aggiunti zucchero, alcol e il macerato ottenuto da erbe e spezie lasciate in alcol per oltre un mese.

VERMUT BIANCO
Riserva Carlo Alberto

Aromatizzato con 25 erbe e spezie, ha un colore chiaro e un sapore pieno, delicatamente dolce e persistente, che ricorda le erbe selvatiche, con note speziate e fruttate in perfetto equilibrio. Tra i vari vermut è quello con i sentori più eleganti e profumati. Ottimo da bere solo, va servito ben freddo.

VERMUT EXTRA DRY
Riserva Carlo Alberto

Secco, aromatizzato con 21 tra erbe e spezie che, grazie a una filtrazione leggera, conservano al meglio i loro profumi. L'uso del caratteristico vino Moscato d'Asti nella preparazione lo rende morbido e leggero. Il vermut dry è un ingrediente fondamentale di alcuni tra i più celebri cocktail della tradizione italiana.

VERMUT ROSSO
Riserva Carlo Alberto

Aromatizzato con 27 erbe e spezie, ha tonalità bruno rame. Profuma di ciliegia, frutta fresca estiva, fiori di achillea, fava Tonka, tarassaco, menta e scorza d'arancia. Ingrediente immancabile di tanti cocktail classici, in origine si beveva appena prima dei pasti per stimolare la digestione.

Fotografie di 123RF, iStockphoto, illustrazione di K. Kellner/2DM

Tutti gli ingredienti per diventare una BEAUTY Princess

Come in una favola: le fragranze incantate dei prodotti Beauty Princess di Alma K porteranno alla luce la principessa che c'è in ognuna di noi.

Lascia risplendere la Principessa che c'è in te

Frutti di bosco incantevoli

Con tripla polvere di fata

Per brillare di bellezza e avvolgersi del profumo di un bosco incantato: da provare lo scrub, che rende la pelle radiosa.

Lime tropicale

con uno spruzzo di passione

In fondo al mare... tutto è più fresco e brillante, come questa fragranza! E la crema corpo dolcissima e leggera è come un'onda sulla pelle.

Lascia cantare il tuo cuore

Zucchero vanigliato
con l'aggiunta di un desiderio
Che profumo hanno i sogni? Ora puoi scoprirlo! Lo spray corpo in questa dolce fragranza ti accompagnerà nella serata.

La tua carrozza ti aspetta

Romantica come Aurora, la bella addormentata. Dolce come la bellissima Biancaneve. Impulsiva e avventurosa come Ariel, la Sirenetta. Sognatrice come Cenerentola. Coraggiosa come Belle. Tu che principessa sei? Qualunque sia la favola che desideri vivere, oggi puoi portarla nella tua quotidianità. Con una pozione magica? No, con prodotti di bellezza firmati **Alma K**, dai profumi fatati, interamente naturali, che trasformeranno ogni giorno in un giorno straordinario. Crema mani, crema doccia, gel doccia, spray corpo e scrub si declinano in cinque fragranze dolcissime, che rispecchiano ciascuna il carattere di una Principessa Disney. Adatti alle ragazze di tutte le età, alla portata di tutti, freschi e cremosi, questi prodotti sono divertenti da regalare e da collezionare: perché non avere a disposizione più profumi tra cui scegliere? Potremo vestire ogni sera i panni di una principessa diversa, per sentirci davvero protagoniste della nostra favola.

Mela rossa e ginkgo
pozione extrapotente
La mela stregata diventa alleata per incantare. Da non perdere la crema mani: portala sempre con te per avere mani morbide!

L'amore cura ogni male

AlmaK

In esclusiva nelle profumerie Limoni e La Gardenia
www.limoni.it - www.lagardenia.com

Sorpresa setosa
romantica con un lato selvaggio
Dedicato a chi vuole trasformare una Bestia in un principe. Imperdibile il gel doccia, con il suo profumo regale.

Scopri l'eroina che c'è in te

Finire in PENTOLA

Bolliti, fritti, umidi, arrosti. Ogni cottura ha il suo **CONTENITORE IDEALE**, studiato *per garantire il migliore dei risultati.* Cinque strumenti da desiderare

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

1-5 Tegame e casseruola **Terra.Cotto**, in terracotta adatta anche al forno. Per cuocere a fuoco moderato pesce, legumi, zuppe o risotti. Di Sambonet, 64,90 euro il tegame, 56,50 la casseruola. *www.sambonet.it*
2 **Set Eggs** padella in acciaio con interno ceramico e manico staccabile in legno. Per uova e altre cotture leggere e veloci. Di knIndustrie, 62 euro. *www.knindustrie.com*
3 **KnPro** in vetro, per bolliture a vista. Va sui fornelli e in lavastoviglie. Di knIndustrie, 138 euro. *www.knindustrie.com*
4 **Cocotte** in ghisa per lunghe cotture: trattiene il calore e il coperchio rilascia sul cibo l'acqua di condensa. Di Staub, 199 euro, in vendita da laRinascente. *www.rinascente.it*

1

2

3

4

5

A CORREDO DELLE PENTOLE

Dall'alto. Di Ferm Living la presina in cotone organico, 20 euro la coppia su *www.yoox.com* e la collana sottopentola di sughero, 18 euro su *www.belnotes.com* Canovacci di Hay, 22 euro la coppia su *wwww.yoox.com* e, optical, di Marimekko, 30 euro la coppia da Jannelli&Volpi, *www.jannellievolpi.it* Forchettone Jm 19 in acciaio satinato, di Alessi, 15 euro. *www.alessi.it*

LEGGERE *con gusto*

Quattro suggerimenti per un divertimento assicurato tra ricette da chef, piatti della MEMORIA e spunti culinari da film famosi

A CURA DI ANGELA ODONE

Si apre con le schede descrittive di più di cinquanta funghi, le tecniche per pulirli, cucinarli e conservarli, ma sfogliando le pagine di questo libro, in verità, sembra di sentire il profumo di terriccio e di foglie di castagno umide. Régis Marcon, cuoco pluristellato, oltre a condividere i suoi segreti propone cento ricette dall'antipasto fino al dessert. Avete mai provato i macaron o il cioccolato ai porcini?
***"Funghi"**, Régis Marcon, Ed. 24ORE Cultura, www.24orecultura.com 42 euro*

TECNICHE DI PULIZIA E CONSERVAZIONE ILLUSTRATE CON FOTO "PASSO PASSO"

LA CUCINA DELLE LANGHE

Finalmente è stato messo per iscritto il prezioso bagaglio gastronomico della provincia di Asti. 761 ricette, tratte anche dai quaderni delle nonne, arricchite da una corposa parte iniziale con monografie su ingredienti tipici, osterie locali e risorse del territorio.
***"Codice della cucina autentica di Asti"**, Ed. Sagittario 45 euro*

LA CUCINA DI TIM BURTON

In tutti i film del visionario regista il cibo è una metafora della vita: ogni zuppa segna l'inizio di un pranzo, ma anche di una relazione; ogni portata di carne è sinonimo di condivisione. Biscotti e cioccolato sono una dolce ossessione...
***"Zuppe, zucche e pan di zenzero"**, Francesca Rosso, Il leone verde Ed., www.leoneverde.it 10 euro*

"CHI LEGGE CARTELLO NON MANGIA VITELLO"...

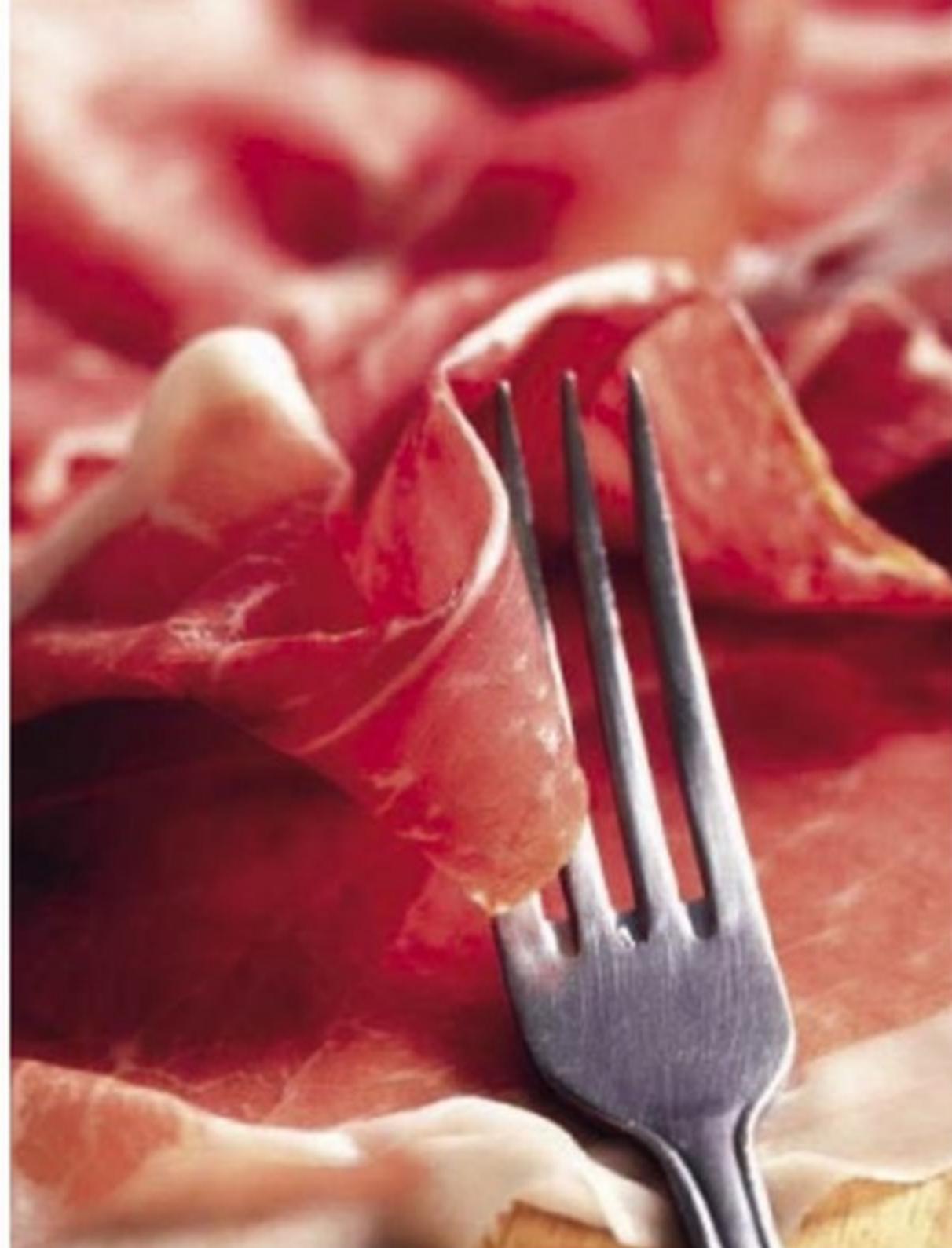
"Latte e vino fan veleno", chi era la Maria del bagnomaria? Detti, misteri, credenze popolari. Preziose briciole di sapere da non perdere, al contrario, da assaporare con piacere sfogliando questo libro.
***"La cucina dei numeri primi"**, Giovanni Ballarini, Ed. Orme Tarka, www.litbookshop.it 17,50 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

Refosco & Malbech GIOVANI E DOTATI

Da vitigni ancora poco conosciuti che nel Veneto Orientale hanno trovato un **TERROIR PERFETTO**. Sono vini spigliati da scoprire adesso, giocando ad abbinarli con i piatti della schietta cucina di casa

TESTO VALENTINA VERCELLI

SE IL VENETO VANTA IL PRIMATO *della produzione enologica italiana* ed è ricco di vitigni autoctoni e vini celebri nel mondo, come il Prosecco e l'Amarone, la parte orientale della regione è da sempre patria di uve internazionali. Sarà forse per la vicinanza con Venezia, città di mercanti e di scambi commerciali, che in questa zona sono arrivati vitigni da tanti paesi europei, fatto sta che qui si può parlare di un vero e proprio **laboratorio vinicolo all'avanguardia**, con terreni differenti, plasmati nei millenni dall'azione dei fiumi, e un clima temperato che beneficia della vicinanza con il mare Adriatico. Un tempo considerati minori, alcuni di questi vitigni danno vini che oggi stanno riscuotendo un successo sempre maggiore di pubblico per le loro caratteristiche. Ricchi di note fruttate, hanno grande versatilità negli abbinamenti e un rapporto premiante tra la soddisfazione e il prezzo. Tra questi, il refosco è un vitigno autoctono del vicino Friuli che si è splendidamente acclimatato appena varcato il confine regionale. Se vinificato in acciaio, regala un vino morbido e immediato; con qualche mese in botte, invece, si fa più ampio e strutturato e acquista profumi di amarena, tabacco e spezie dolci. Altrettanto interessanti i risultati del malbech in territorio veneto. Il vitigno è originario di Bordeaux, terra di magnifici rossi, ed è molto coltivato e rinomato in Argentina, dove si abbina alla perfezione alle ottime grigliate di carne locale. Nel Veneto Orientale dà vita a un vino molto profumato e fruttato, con cenni balsamici e speziati.

IL VENETO ORIENTALE è un affascinante puzzle di paesaggi, che spaziano da scoscesi versanti a morbidi declivi, fino a zone pianeggianti dove si sente l'influsso del mare. Sopra, grappoli maturi pronti per la vendemmia; il prosciutto crudo veneto, ideale compagno di un calice di rosso giovane; "controllo qualità" tra le vigne.

AL BICCHIERE

Una linea di vini rossi per la tavola di tutti i giorni, scorrevoli, mai pesanti, grazie a un affinamento "misto", in parte in piccole botti francesi e in parte in acciaio.

Lison Pramaggiore Doc Refosco "Impronta del Fondatore" Santa Margherita
Ha un colore rubino profondo, e profumi intensi e ampi, con sentori di frutta matura e accenni "selvatici". Il sapore è deciso, rotondo e persistente. Lo esaltano le zuppe di legumi e i bolliti misti.

Lison Pramaggiore Doc Malbech "Impronta del Fondatore" Santa Margherita
Piacevolmente morbido, color rosso rubino con sfumature violacee, sprigiona aromi molto marcati di piccoli frutti rossi, pepe e note balsamiche. Fresco, senza asperità, aromatico, si sposa bene con primi piatti con sughi di carne, grigliate e arrosti.

ROSSI GIOVANI
e di buona struttura vogliono calici alti, di media grandezza

Fotografie di O. Fantuz/SIME, M. Carassale/SIME, 123RF, D. Zennaro, illustrazione di A. Canavesi, K. Kellner/2DM

Natale XXL

Regali su misura, in taglia maxi.
Da ordinare **ADESSO** per sorprendere *sotto l'albero*

A CURA DI EMMA COSTA

DOLCEZZA SMISURATA

Barre di cioccolato: fondente, bianco, al latte, con nocciole, con frutta (nella foto, lamponi), *lunghe un metro e oltre, persino uguali alla statura del destinatario.* Per **GOLOSI** esagerati. *A partire da 60 euro le barre da 1 metro. Mirco Della Vecchia, www.mircodellavecchia.it*

CENTO DI QUESTI BRINDISI

Jéroboam, 3 litri. *Réhoboam*, 4,5 litri. *Mathusalem*, 6 litri. Si possono regalare bottiglie di Champagne fino a 30 litri, la *Melchisedec*, ma si possono avere solo su ordinazione.

WEEKEND CON PERSONAL SHOPPER

da far trovare sotto l'albero a chi vive in paesi lontani o è *appassionato di prodotti e cucina del territorio.* **A ROMA, MILANO, VENEZIA E FIRENZE**, pianificabili su gusti personali. *200 euro per gruppi da 2 a 4, 250 euro per gruppi da 5 a 8. Westin Hotels & Resorts www.personalfoodshopperinitaly.com*

DEDICARE VINO

Si può. Con etichette personalizzate consegnate e fatte applicare sulle bottiglie da un'azienda vinicola *Antichi vigneti di Cantalupo, www.cantalupo.net* oppure create su internet acquistando anche i vini sullo stesso sito *store.feudi.it* Infine si può adottare una barrique di Rosso di Toscana IGT con personalissimo blend e omaggiare gli amici con confezioni da 6 bottiglie del proprio vino con la propria etichetta. *Dalla barrique si ricavano circa 300 bottiglie a 15-18 euro cad. www.valdipiatta.it*

SALUMI DA GUINNESS

Salami tipici di Varzi lunghi oltre un metro e mezzo. *A partire da 150 euro, Salumeria Angelo Dedomenici, www.salumidedomenici.it* Per un'unica **STRENNA** di gruppo c'è invece il maiale intero: si riceverà dalla testa ai piedi a mano a mano che i vari salumi saranno stagionati. *Costa 2800 euro+iva Antica Corte Pallavicina www.acpallavicina.com*

Fotografie di Stockfood/Olycom, iStockphoto

ALCE NERO, CIBO VERO.

Il consiglio del nutrizionista
Dr. Domenico Tiso

LA PASTA È...

fonte di energia, proteine, vitamine, sali minerali, grassi vegetali e fibre. Per beneficiare di tutti i principi nutritivi, è opportuno puntare sulla qualità e variare i grani. Infine, la cottura al dente è un dettaglio importante perché garantisce una maggiore digeribilità e un minore indice glicemico.

alcenero.com - alceneroshop.com - fattidibio.com

Tagliatelle di semola di grano duro con cime di rapa e salsiccia al finocchietto

Ingredienti per 4 persone:

- *320 g di tagliatelle di semola di grano duro Alce Nero*
- *1 mazzo di cime di rapa*
- *1 spicchio d'aglio*
- *2 foglie di alloro*
- *300 g di salsiccia al finocchietto*
- *100 g di pecorino grattugiato,*
- *olio extravergine d'oliva Alce Nero*
- *sale q b*

Lavate per bene le cime di rapa, tagliate il gambo e conservate la parte terminale. Sbollentate le cime di rapa mondate in acqua salata e aromatizzata con foglie di alloro. Scolatele ancora croccanti e tenetele da parte, senza gettare l'acqua di cottura.
In una padella scaldate un filo d'olio, unite l'aglio schiacciato, la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, poi a fuoco dolce rosolate il tutto. Unite le cime di rapa tagliate grossolanamente, regolate di sale e tenete da parte.
Lessate le tagliatelle nella stessa acqua delle cime di rapa e una volta cotte scolatele e unitele al condimento. Lasciate insaporire a fuoco vivo, spegnete poi condite con il pecorino.
Servite immediatamente.

alce nero

Gli ingredienti dell'agricoltura che ricerca il pieno accordo con la natura sono la terra, l'acqua, il vento, il sole e il sapere di chi coltiva. Così la biodiversità non risulta intaccata o irrimediabilmente danneggiata, ma preservata e arricchita. Questi sono anche gli ingredienti Alce Nero, il marchio che raccoglie oltre mille agricoltori e apicoltori impegnati, dagli anni 70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani, che nutrono bene.

> *"Il biologico non è solamente una parola a sè, ma ha dentro tanto: l'amore per la terra, il buon fare, l'utilizzo di materie prime che non diano residui pericolosi per la salute dell'uomo."*

così parla Maria Desiante, un'agricoltrice Alce Nero che da anni coltiva biologicamente, in Puglia, il grano Senatore Cappelli.

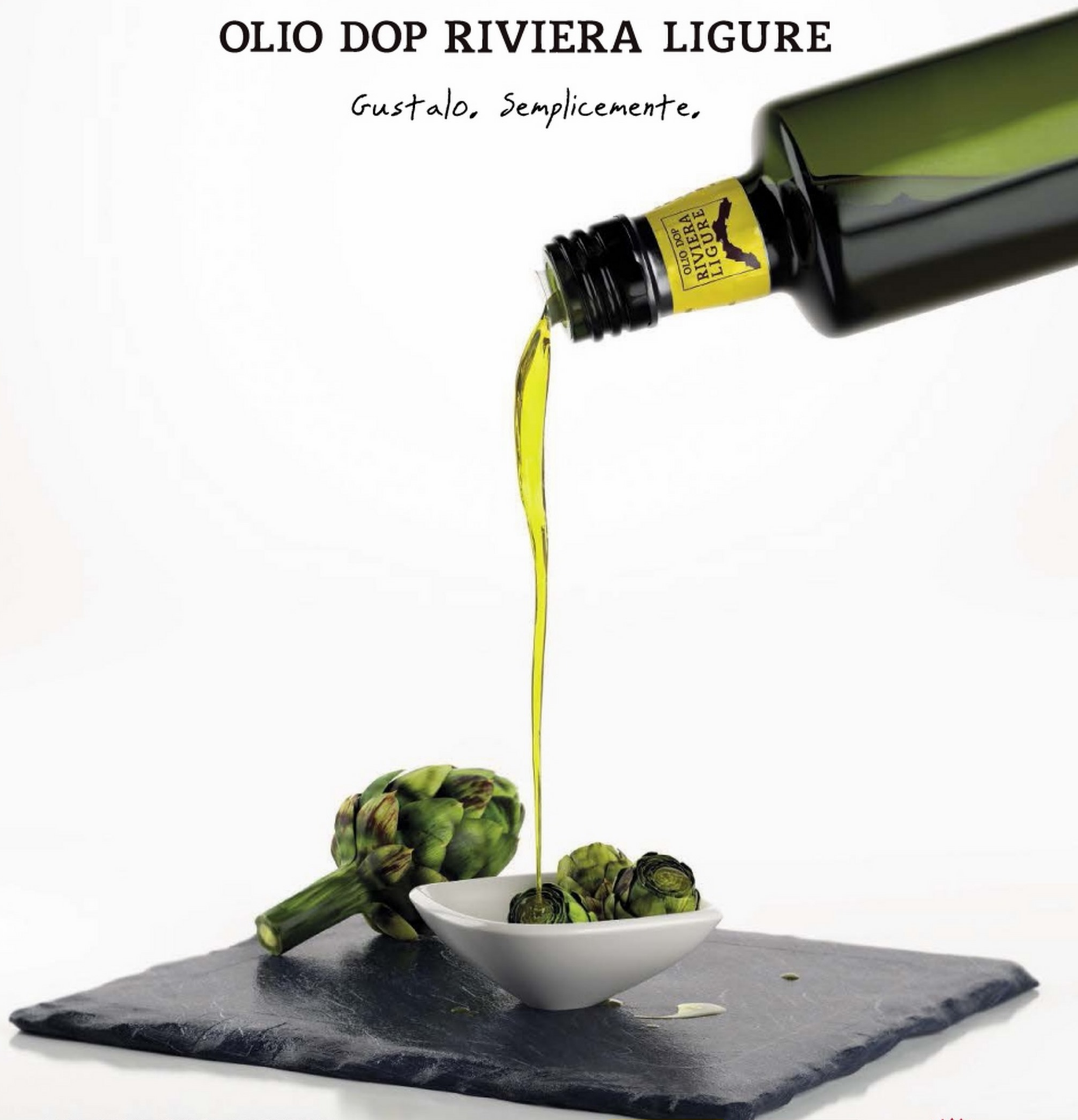
Scopri le altre varietà di pasta biologica Alce Nero.

IL LETTORE IN REDAZIONE

LAURA GIOIA
Aquilana con orgoglio, Laura ama rivisitare le ricette dell'Abruzzo, utilizzando gli ingredienti tipici della sua regione. Due bambini, un marito e un blog... È per loro che Laura cucina oggi, anche se l'arte del fornello le appartiene fin da quando osservava la mamma all'opera. "All'inizio dell'università ho dato più spazio alla mia passione e, nel 2008, ho aperto il mio blog (www.essenzadivaniglia.com)".

1

2

3

Dolce tortello d'ABRUZZO

Il guscio friabile e croccante racchiude **UN IMPASTO A BASE DI MARMELLATA** che, per tradizione, può essere arricchito con mosto cotto. Ma anche con altre delizie come fichi secchi, miele o castagne

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

4

5

6

7

UN DOLCETTO TIPICO *"Da noi in Abruzzo si chiamano celli ripieni: ho seguito molto fedelmente la ricetta tradizionale, perché mi sembra perfetta così, con il nostro Trebbiano, il nostro olio. Ho variato solo la marmellata, che ho preferito di more, anziché di uva nera".*

IL TRUCCO

Se il ripieno fosse troppo morbido, si aggiunge pangrattato e non altri biscotti, altrimenti il composto diventa troppo dolce. Attenzione, poi, allo spessore della pasta: è davvero una questione di equilibri minimi, perché deve contenere il ripieno senza rompersi durante la chiusura, tuttavia non deve coprirne troppo il sapore.

LO STILE IN TAVOLA
Macchina sfogliatrice Marcato.

LA RICETTA

Biscotti ripieni

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI
500 g farina
400 g marmellata di more
140 g vino bianco secco
120 g mandorle pelate
50 g zucchero di canna
20 g biscotti secchi – pangrattato
zucchero semolato – cacao amaro
cannella in polvere
olio extravergine di oliva – sale

1 SCALDATE *il vino con lo zucchero di canna; fate intiepidire, poi mettetelo al centro della farina disposta a fontana, con un pizzico di sale e cominciate a impastare. Unite poi circa 120 g di olio e lavorate l'impasto finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati.*
2 LAVORATE *l'impasto a mano, per 6-7', finché non diventa morbido e ben omogeneo. Lasciatelo riposare in frigorifero per circa 30'.*
3 TOSTATE *le mandorle e frullatele nel robot da cucina con i biscotti secchi. Mescolatela con la marmellata, 1 cucchiaino di cacao e un pizzico di cannella: otterrete così il ripieno (se fosse troppo morbido, aggiungete un cucchiaino di pangrattato).*
4 STENDETE *la pasta con la sfogliatrice, in sfoglie sottili, ma non troppo (circa 2 mm), ottenendo delle strisce.*
5 DISPONETE *il ripieno sulle strisce, a cucchiaini, in piccole noci un po' allungate. Spennellate di acqua la pasta e ripiegate la striscia a metà, sopra il ripieno.*
6 RITAGLIATE *la pasta con una rotella zigrinata, tutto intorno al ripieno, chiudendoli a mezzaluna. Otterrete 24 pezzi.*
7 SPENNELLATE *di acqua le estremità e chiudete le mezzelune a tortello. Spennellate i tortelli con un po' di acqua e passatele nello zucchero semolato. Infornate i biscotti a 175-180 °C per 15-18'. Lasciateli raffreddare e serviteli.*
LAURA LI ACCOMPAGNA CON *un vino dolce oppure con il tipico amaro di genziana. Altrimenti, a colazione, con una tazza di caffè o di tè.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **10 settembre**

AROMA DI TÈ pausa CORDIALE

Ogni momento è buono per sedersi e godersi una tazza di tè. Privo di calorie e ricco di **ANTIOSSIDANTI**. Buono anche per la beauté

A CURA DI ANGELA ODONE

GIGLIO D'ORO
Il Giglio, simbolo della città di Firenze, si posa sulle porcellane della linea Museo, nata nell'800. Il servizio comprende l'assortimento tavola, tè e caffè. In tre colori indaco, acquamarina e bianco. € 78 www.richardginori1735.com

ESTETICA ANNI '50
In acciaio verniciato in un delicato color pastello, scalda fino a 1,7 litri di acqua. Ha il filtro anticalcare e lo spegnimento automatico quando raggiunge i 100 °C. € 139 www.smeg.it

DOTATO DI TIMER

PESARE E VERSARE IN UN GESTO
Ha l'orologio incorpotato questo cucchiaio bilancia in acciaio e plastica. Pesa con precisione da 0,1 g fino a 300 g. Prezioso per dosare la giusta quantità di foglie di tè prima dell'infusione. € 45,95 www.wmf.it

PER UNA PELLE LUMINOSA
GLAMGLOW® è una maschera per il viso a base di argilla, pietra pomice vulcanica e TEAOXI™, un mix di antiossidanti con foglie di tè sminuzzate. Senza solfati, coloranti sintetici e sostanze petrolchimiche. € 49,90 www.sephora.it

DE', CHE TÈ!
Stupore, approvazione, disappunto, ironia... per i livornesi tutto si esprime in un *de'*. Questo sintetico modo di dire decora un intero servizio da tavola in ceramica, tazze comprese, prodotto in provincia di Livorno. € 12 www.de-productions.com

CERIMONIA DEL TÈ

Legno di ciliegio e metallo argentato per una scatola conserva-aroma. Fa parte di una collezione che comprende due vassoi in legno di ciliegio e due modelli di scatole da tè.
€ 150 www.christofle.com

ISPIRAZIONE GIAPPONESE

Imita i cestelli per la cottura dei noodle questo infusore di rame con tappo di silicone e ciotolina di ceramica per riporlo dopo l'uso. Disponibile anche in acciaio lucido.
www.toastliving.com

A CIASCUNO IL SUO

Dammann Frères offre una vasta gamma di tè cinesi e giapponesi, neri, verdi, bianchi. Aromatizzati o affumicati. Rooibos, carcadè oppure tisane e infusi. Sciolti o in eleganti bustine. Impossibile non trovare il proprio preferito.
www.dammann.fr

FILTRO REMOVIBILE

LINEE ANTICHE

Si chiama Cha il bollitore-teiera che ricorda quello della tradizione giapponese. In acciaio lucido, è adatto anche all'induzione. Ha un filtro removibile e un ulteriore filtro nel beccuccio. € 120 www.alessi.com

PROFUMO DI TÈ

Ange ou démon di Givenchy si apre con un bouquet floreale, ha un cuore fruttato e alla fine svela la rosa, il gelsomino e una nota intensa e avvolgente di tè.
€ 53,50 per 30 ml www.givenchy.com

Fotografie Armin Zogbaum, Amedeo Tessuti, Vincent Thibert, Riccardo Lettieri

L'ingrediente segreto? IL VAPORE

Una vera sfida a colpi di mestoli si è svolta tra forni e fornelli de **La Cucina Italiana**, con la collaborazione speciale di **Electrolux Rex**; tre simpatici chef e tre selezionatissimi allievi si sono uniti in squadre, pronti a gareggiare per conquistarsi la vittoria in cucina!

Sulle postazioni della cucina li attendeva una **Mistery Box** ricca di ingredienti, da cui attingere per inventare una super ricetta, ma il vero protagonista della competizione è stato ***"l'ingrediente segreto"***, un alimento originale portato dagli allievi ai loro chef, per metterne alla prova l'abilità e fornire un utile tocco creativo. I cuochi di tutta risposta, hanno tenuto sulle spine i giovani apprendisti, creando un alone di mistero su quale fosse il loro elemento di successo.
Alla fine si sono dovuti smascherare, rivelando l'alleato distintivo della sfida: **la cottura combinata a vapore del forno CombiSteam di Electrolux Rex!**
Fra gli sguardi curiosi è finalmente iniziata la vera battaglia a suon di zenzero e topinambur: dopo aver scelto e annunciato quale piatto cucinare, le tre abili formazioni hanno cominciato a tagliuzzare, frullare, spremere e cuocere.
L'elevata performance del forno ha consentito, con grande facilità, di creare, in pochi minuti ricette da ristorante stellato!
Frasi esultanti e gesti di complicità hanno animato la gara: chi vincerà?

Protagonista indiscusso della sfida in cucina ***"l'ingrediente segreto"***, *il forno combinato a vapore* ***CombiSteam*** di **Electrolux Rex**

Ha stupito tutti grazie alle sue funzioni all'avanguardia, la semplicità d'utilizzo e gli eccezionali risultati di cottura.
Electrolux, unico gruppo al mondo ad aver maturato una competenza sia nel settore domestico che in quello della grande ristorazione, si conferma da oltre 90 anni, il partner preferito dei più importanti chef del mondo: stellati Michelin compresi! Il **Know-how sviluppato con gli chef professionisti** ha consentito di realizzare elettrodomestici per la casa dalle prestazioni innovative. Con la "segreta" collaborazione del forno combinato a vapore **CombiSteam** di **Electrolux Rex**, chiunque potrà trasformare gli ingredienti di tutti i giorni in piatti dai risultati straordinari: abbinando aria calda e umidità, è possibile preparare pietanze dorate all'esterno con un cuore morbido e succulento. Finalmente potrete per esempio sfornare roastbeef e piatti di carne teneri e saporiti o una pizza dalla base croccante!
Il vapore acqueo consente, inoltre, di preservare i sali minerali e le vitamine degli alimenti, come verdura e pesce, mantenendo nel piatto il loro sapore autentico e limitando l'utilizzo di condimenti. In questo modo cucinare diventa più sano e gustoso.

Nelle prossime pagine trovi le esclusive ricette realizzate dagli chef con il forno CombiSteam: ***sfoglia subito!***

Forno combinato a vapore: il segreto degli chef a casa vostra!

SEMPLICISSIMO DA UTILIZZARE, PRATICO ED INTUITIVO, il forno ***CombiSteam di Electrolux Rex***, permette di combinare l'aria calda al vapore per ottenere risultati sorprendenti. Basterà aprire il coperchio dell'apposita vaschetta e riempirla con 900 ml di acqua per avere una riserva sufficiente per quasi un'ora di cottura. Mediante il display con comodi tasti Touch, si può scegliere dal menù la funzione preferita e impostare temperatura, durata e contaminuti.
Qualche esempio di cottura? Tradizionale, ventilata con aggiunta di vapore, pizza, pane, scongelamento, rigenerazione cibi pronti e molto altro ancora. Il tutto in grande sicurezza e con un bel risparmio di tempo ed energia!

Simona e Davide, allieva modello lei, chef stuzzicante lui, insieme si sono destreggiati fra aghi di rosmarino, petto di faraona, patate e un ingrediente segreto: il topinambur! Lo chef è piuttosto sicuro di sé, tanto che la giovane apprendista ha dovuto correre pelando verdure, tagliuzzando cipolla, schiacciando aglio e sminuzzando aromi. Il risultato è stato convincente e Davide ha dovuto ammettere la grande competenza e abilità della sua socia in cucina! Naturalmente lo spumeggiante cuoco ha conferito il suo tocco speciale al piatto e nonostante abbia ammesso di detestare il peperoncino, con le erbe aromatiche ci ha saputo fare!

Guarda il video su www.lacucinaitaliana.it

1

PETTO DI FARAONA AL LARDO CON PATATE CROCCANTI E TOPINAMBUR

INGREDIENTI per 4 persone:

- 4 petti di faraona
- 100 g di lardo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 patate rosee
- 100 g di topinambur
- 1 limone
- 1 bicchiere vino
- 1 litro di brodo di carne
- olio, sale e pepe

***FUNZIONE COTTURA*: Cottura ventilata+vapore**

PROCEDIMENTO

TRITARE il lardo con il rosmarino e il timo; incidere una tasca all'interno dei petti e farcirli con il trito aromatico.

PELARE E TAGLIARE a pezzettini il topinambur e conservarlo nel limone; scottarlo velocemente in acqua bollente per qualche minuto. Fare lo stesso con le patate.

INFORNARE prima le patate con il topinambur condite con l'olio, il sale e il pepe a 230 °C (*funzione cottura ventilata+vapore*); dopo una decina di minuti adagiarvi sopra i petti e cuocere per altri 10 minuti.

BAGNARE a metà cottura con il vino e il brodo.

SERVIRE i petti scaloppati, sul letto di patate e topinambur con la salsa leggermente ridotta.

2

INVOLTINI DI SOGLIOLA E GAMBERO AL VAPORE, CREMA DI CAROTE E ZENZERO

INGREDIENTI per 4 persone:

- 12 filetti di sogliola di 30 g l'uno
- 12 gamberi rossi freschi puliti
- 250 g di carote tenere e sottili
- 40 g di zenzero fresco • 2 cucchiai di olio • sale

***FUNZIONE COTTURA*: Cottura ventilata+vapore**

PROCEDIMENTO

BATTERE i filetti di sogliola tra due fogli di carta da forno; formare 12 involtini, ponendo al centro i gamberi.

CUOCERLI per 5 minuti a vapore a 230°C con *funzione ventilata+vapore*, ideale per renderli sodi e croccanti all'esterno e morbidi al centro.

PULIRE le carote; tagliarle a pezzetti e cuocerle a 130 °C, per 10 minuti, con *funzione ventilata+vapore*. Pelare e grattugiare grossolanamente lo zenzero; strizzarne il succo, filtrandolo attraverso un piccolo colino.

FRULLARE le carote con poca acqua, un pizzico di sale, il succo di zenzero e due cucchiai di olio extravergine sino a ricavarne una crema densa e liscia.

VERSARE la crema tiepida su piatti caldi e adagiarvi gli involtini.

SERVIRE guarnendo con foglioline di timo fresco.

Ambra e Fabio, la coppia precisina e dal carattere pungente come l'ingrediente segreto portato dall'allieva: lo zenzero. Lei ha cercato di stupire il suo maestro, ridendo sotto i baffi, ma lui con grande tecnica, ha saputo tirar fuori dal cilindro una ricetta deliziosa e raffinata. Chef Zago aveva dichiarato di preferire pesce e verdure ed è stato accontentato, riuscendo a conferire un tocco frizzante anche ad una preparazione semplice. Con la collaborazione della sua pignola assistente, i due sfidanti hanno svolto un ottimo lavoro!

Scopri la videoricetta su www.lacucinaitaliana.it

Dario allievo inesperto ed Emanuele chef molto... burroso. Sono riusciti a non sporcarsi il grembiule, una missione quasi impossibile per un pasticciere ed un pasticcione! Sono loro la squadra più golosa della gara, insieme hanno dato vita ad una ricetta che profumava di cioccolato e di autunno. Grazie alla farina di castagne, tocco segreto portato dall'aiutante, la preparazione si è rivelata molto originale. Peccato che lo zuccheroso cuoco, in realtà, sia piuttosto esigente e il giovane seguace ha dovuto impegnarsi parecchio per stargli dietro: di sicuro ora ha acquisito un bel po' di esperienza!

Guardali all'opera nel video su www.lacucinaitaliana.it

3

TRECCIA DI CASTAGNE CON CREMA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI per 4 persone:

Per la biga:
- 250 g di farina
- 150 ml di acqua
- 25 g di lievito

Per l'impasto:
- 300 g di farina "00"
- 200 g di farina di castagne
- 125 g di zucchero
- 200 g di burro
- 150 g di uova intere
- gocce di cioccolato

Per dorare:
- 1 Uovo

Per la ganache (o crema):
- 200 ml panna
- 200 g di gocce di cioccolato

FUNZIONE COTTURA: Lievitazione pasta; Cottura ventilata+vapore

PROCEDIMENTO

IMPASTARE gli ingredienti della biga e lasciar riposare per circa 12 ore in una ciotola coperta.

MISCELARE le farine nella planetaria, versare le uova, lo zucchero e aggiungervi la biga. Impastare il tutto e solo all'ultimo aggiungere il burro morbido a pezzetti. Completare infine con le gocce di cioccolato.

LASCIARE lievitare per circa un'ora (*funzione lievitazione pasta*).

FARE dei pezzi da 30 g l'uno e formare tante piccole palline. Disporle in uno stampino da mini plumcake imburrato e infarinato, a tre a tre.

LUCIDARE con l'emulsione ottenuta di uovo ed un goccio di latte.

LASCIARE lievitare per circa un'ora. Prima di cuocere, ripassare con l'uovo (*funzione lievitazione pasta*) e preriscaldare il forno. Infornare a 185°C (*funzione cottura ventilata+vapore*) per circa 30 minuti.

SCALDARE la panna in un pentolino. Prima che arrivi al punto di ebollizione, togliere dal fuoco ed aggiungere le gocce di cioccolato, mescolando bene per farle sciogliere.

SERVIRE la treccia accompagnata dalla crema al cioccolato.

Adesso tocca a voi!

Visitate il sito www.lacucinaitaliana.it osservate le video ricette e infine votate la vostra squadra preferita

VISITANDO IL SITO INTERNET potrete divertirvi a curiosare i momenti salienti della sfida in cucina, i backstage, le peripezie di chef e allievi e scoprire tanti utili trucchi da mettere in pratica per stupire gli ospiti grazie all'aiuto del forno a vapore CombiSteam di Electrolux Rex!

NON È FINITA QUI! Attraverso Facebook è possibile votare il vostro piatto preferito o il cuoco del cuore, decretando finalmente il vincitore della gara. Tutte e tre le squadre si sono impegnate molto ed ognuna di loro è convinta di stringere in pugno la vittoria: chi vi ha entusiasmato di più?

Vota su Facebook/ElectroluxItalia o Facebook/LaCucinaItaliana

COSA PENSANO I NOSTRI CHEF

del forno CombiSteam di Electrolux Rex

DAVIDE NEGRI

"La caratteristica del forno che mi ha aiutato di più nella preparazione del piatto, è quella di poter combinare l'aria calda con il vapore. Questo permette di **cuocere la carne perfettamente**, rendendola croccante esternamente e particolarmente morbida al suo interno"

FABIO ZAGO

"Molti sono gli aspetti interessanti di questo forno, io ho scelto la funzione combinata (cottura ventilata più vapore), poiché mi consentiva di mantenere il cibo morbido e molto saporito, **preservando intatti i principi nutritivi** e i sali minerali degli alimenti"

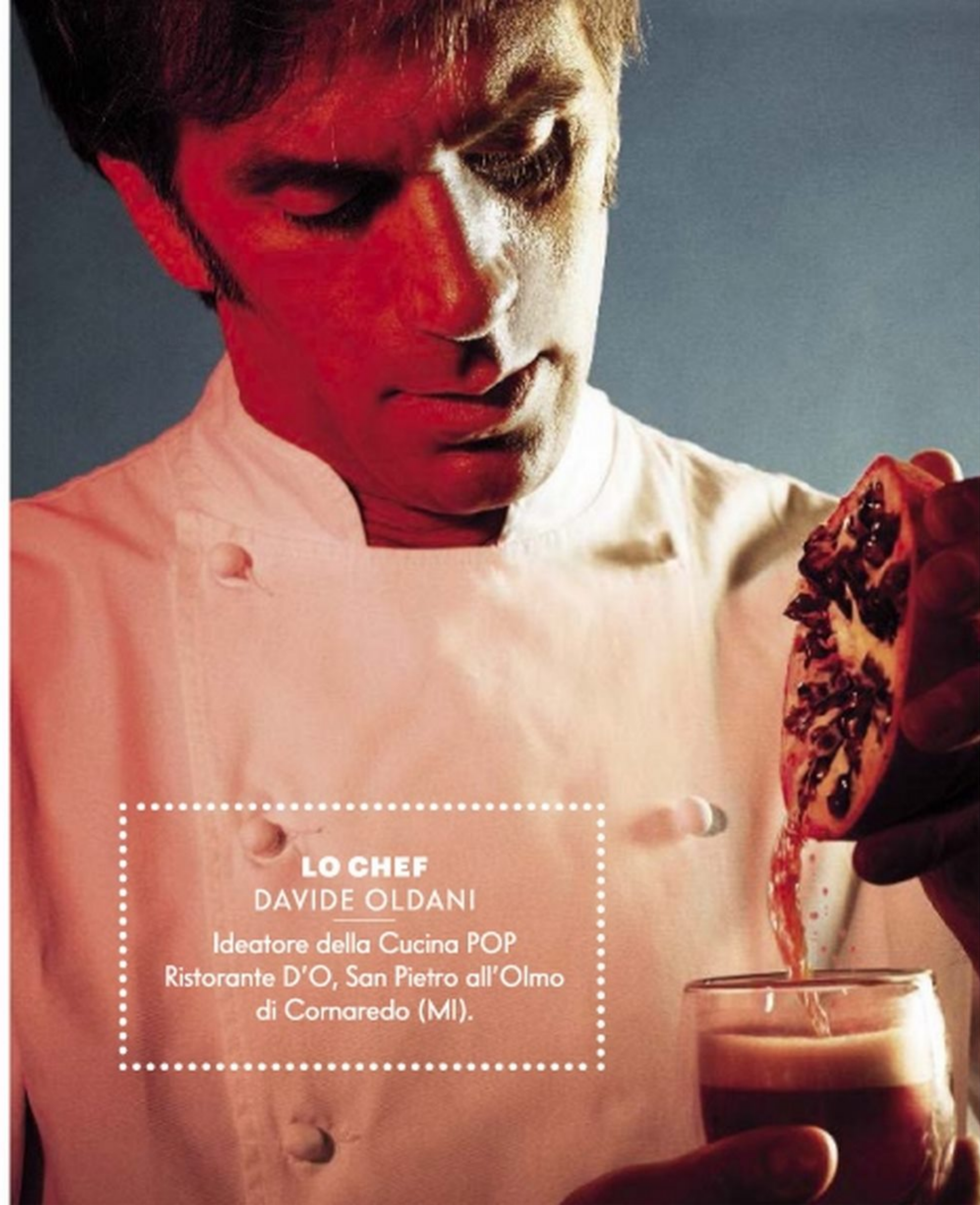
EMANUELE FRIGERIO

"Ho apprezzato molto la modalità di cottura combinata con vapore perché questo mi ha aiutato allo sviluppo maggiore del mio impasto, abbassando il contenuto di grassi e rendendo la superficie esterna bella dorata. Ottimo alleato **per dolci soffici e ben lievitati**"

LA CUCINA DI OLDANI

Il ROSSO *dell'*INVERNO

La melagrana non è solo il frutto **PIÙ DECORATIVO** della stagione fredda. I suoi chicchi lucidi e il succo acidulo aggiungono note insolite a ricette dolci e salate

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI).

La conosco fin da quando ero bambino, perché c'era un melograno nel nostro giardino: ho sempre amato i suoi frutti, affascinato ***dal loro colore straordinario***. Anche il sapore, poi, mi piace molto, ma a patto che il frutto sia di stagione e di buona qualità: solo se ha questi requisiti ***il chicco esplode in bocca*** regalando il piacere del suo succo, senza che il "nocciolino" sia fastidioso. Mi piace utilizzare i chicchi di melagrana specialmente a crudo, prima di tutto per la loro bellezza, ma anche per la loro acidità, che dà un prezioso ***contributo nella costruzione dei piatti***: per esempio, si presta perfettamente ad accompagnare un filetto di lepre cotto in burro chiarificato e brandy, con un po' di limone a vivo, uvetta e sale grosso. Anche ***il succo mi piace molto***: mescolato con un po' di finocchio centrifugato, lo servo in bicchierini da bere abbinati a stracciatella di bufala con pepe macinato fresco. Oppure lo trasformo in una morbida gelatina, profumata con zenzero, da abbinare a un gambero crudo con un crostino di pane e fave di cacao amaro.

I chicchi, color granata, **ACCENDONO** *di luce il riso bianco*

Melagrana, profumo di caffè, acciughe e riso

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g riso Carnaroli
80 g grana padano
80 g burro
8 filetti di acciuga
1 melagrana
caffè in polvere – aceto
olio extravergine di oliva – sale

1 FRULLATE *i filetti di acciuga emulsionandoli con circa 8 cucchiai di olio, regolandovi sulla quantità in base alla consistenza ottenuta: deve risultare un salsa omogenea.*
2 APRITE *a metà la melagrana e sgranatela battendola sul dorso con un cucchiaio, in modo da staccare i chicchi senza romperli.*
3 TOSTATE *il riso in una casseruola, senza grassi, per 3-4'; bagnatelo con un mestolo di acqua bollente leggermente salata e portatelo a cottura aggiungendo acqua poca alla volta (in tutto circa 800 g), in 15-18'.*
4 MANTECATE *il riso con il burro, il grana e un goccio di aceto, mescolando. Lasciatelo riposare per qualche minuto, poi servitelo con ciuffetti di salsa di acciughe, chicchi di melagrana e completate con un pizzico di polvere di caffè.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***15 settembre***

1

2

3

4

INTINGOLO
Durante la cottura i grassi contenuti negli alimenti si sciolgono: si crea così un sughetto profumato dalle erbe aromatiche aggiunte prima di chiudere il cartoccio.

Patate a fettine

I MATERIALI
Oltre alla carta da forno e all'alluminio, si possono utilizzare altri materiali, come le foglie di uva o di banano per cartocci più esotici.

Acini di uva

Timo fresco

POLPETTE DI VITELLO ALLA PAPRICA
con porro e patate

***80 g** polpa macinata di vitello – **80 g** patata*
***50 g** porro – **50 g** brodo – **30 g** pancetta tesa*
***8** acini di uva – paprica – timo – sale – pepe*

Tagliate la patata a fettine molto sottili, senza sbucciarla. Sciacquatele per 10' in acqua, sbollentatele per 2' in acqua bollente. Affettate il porro a rondelle sottili. Tritate in un battuto fine la pancetta e mescolatela con la polpa di vitello e un goccio di acqua; salate e pepate, poi formate 10 piccole polpette. Rotolatele nella paprica. Preparate un cartoccio con un foglio di carta da forno; disponete sul fondo il porro e le patate, poi le polpettine e gli acini di uva, alcuni tagliati a metà. Aggiungete rametti di timo, bagnate con il brodo, chiudete il cartoccio avvolgendolo in un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per circa 25'.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **3 settembre**

LA MAGIA DELLA COTTURA AL

CARTOCCIO

• CARNE E PESCE • VERDURA • FRUTTA

Preparate gli ingredienti, riuniteli su un foglio di carta da forno o di alluminio, chiudete e infornate. Pochi gesti e l'involucro è pronto a sedurre l'olfatto e a rivelare le sue bontà: una tecnica di **COTTURA SEMPLICE, SCENOGRAFICA E DIETETICA**. A patto di conoscerne i segreti...

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTO** GIORGIO DONEGANI **TESTI RICETTE** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Semplice, leggera, veloce, eccellente per valorizzare il sapore e le caratteristiche nutritive dei cibi, la cottura al cartoccio è piena di virtù con l'aggiunta della sorpresa. Purché la sorpresa sia davvero riuscita. Per evitare di trovare un contenuto acquoso e pallido, o solo parzialmente cotto piuttosto che asciutto, bisogna conoscere le caratteristiche di questa tecnica, che è la somma della cottura al forno e di quella al vapore: il calore, infatti, è fornito dall'aria calda del forno, ma il cibo cuoce grazie al vapore che si sviluppa all'interno dell'involucro ermeticamente chiuso. Sono fondamentali, perciò, tre elementi: la scelta dei materiali per avvolgere, la preparazione dei cibi e l'equilibrio tra i tempi e le temperature di cottura. **I materiali più adatti sono la carta da forno e l'alluminio**: la carta da forno è più porosa ma è più adatta al contatto con gli alimenti; l'alluminio garantisce una chiusura più stagna. Si possono utilizzare anche insieme, sfruttando i pregi di entrambi.
La preparazione deve tenere conto delle caratteristiche del cibo che si vuole cuocere, per dosare i liquidi da aggiungere. **Tempi e temperature** di cottura sono poi essenziali e devono essere attentamente calibrati, in base ai primi due elementi. Una volta ben gestiti questi tre passaggi fondamentali, il cartoccio garantisce, oltre all'integrità dei sapori, vantaggi notevoli sul piano nutrizionale, perché, a differenza della lessatura, nel cartoccio **non vanno dispersi i sali e le vitamine**.
Inoltre, il vapore contribuisce a mantenere la giusta umidità e tenerezza degli ingredienti e, evitando il contatto dei cibi con il fuoco diretto, impedisce bruciacchiature potenzialmente nocive. Con il cartoccio, poi, è possibile limitare al minimo l'aggiunta di grassi di condimento per pesce e carne: è la stessa parte grassa del cibo che, sciogliendosi, si diffonde e contribuisce a ottimizzare e velocizzare la cottura. **Una tecnica "dietetica"** quindi, che però non sacrifica nulla al gusto, perché i grassi e gli altri liquidi che fuoriescono dal cibo, insieme agli aromi eventualmente aggiunti, formano un intingolo naturale nel quale si concentrano sapori e profumi.

Erba cipollina

Carne di maiale

Mela verde

Patate

Scorfano

Cozze

STRISCIOLINE DI MAIALE E CAVOLO
con sedano, mela e coriandolo

150 g reale di maiale – 80 g cavolo cappuccio viola
50 g mela verde con la buccia – 25 g sedano
bacche di coriandolo – zenzero in polvere
erba cipollina – salsa di soia – aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate a striscioline il reale e conditelo con un pizzico di zenzero, mezzo cucchiaino di bacche di coriandolo pestate, 3 fili di erba cipollina a pezzetti, un cucchiaino di salsa di soia, uno di aceto di mele e lasciate marinare per 1 ora. Tagliate finemente il cavolo; mondate il sedano, tagliatelo a strisce sottili (julienne) e mescolatelo con il cavolo. Tagliate a tocchetti la mela. Preparate il cartoccio con un foglio di carta da forno e sistemate sul fondo il cavolo e il sedano; distribuite sopra la carne, salate e aggiungete la mela. Condite con un filo di olio, chiudete il cartoccio in un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per 25′ circa.

FILETTO DI SCORFANO E COZZE
con zucca e patate

130 g filetto di scorfano con la pelle
70 g polpa di zucca – 70 g patata
5 cozze pulite – aglio – peperoncino fresco
coriandolo fresco – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Lessate la patata per 5′ dal bollore, partendo da acqua fredda. Pelatela e grattugiatela con la grattugia a fori grossi, insieme alla zucca; conditele con un cucchiaio di olio e uno di succo di limone. Preparate un cartoccio con carta da forno e mettete sul fondo patate e zucca. Salate e pepate il filetto di scorfano, tagliatelo a metà e adagiatelo sul letto di zucca e patate. Aprite le cozze con un coltellino, eliminando la valva vuota e unitele al cartoccio. Profumate con rondelle di aglio, peperoncino a piacere e ciuffetti di coriandolo fresco. Chiudete il cartoccio nell'alluminio e infornatelo a 200 °C per circa 20′.

VEGETARIANI
Con questa tecnica si possono preparare squisiti piatti a base di verdura, magari abbinata a proteine vegetali, che strizzano l'occhio all'Oriente.

Tofu

Seitan

Peperoni

CUBETTI DI SEITAN E TOFU
con zucchine, peperoni e funghi

120 g zucchina – 80 g seitan – 70 g tofu
60 g peperone rosso – 3-4 teste di champignon
zenzero fresco – salsa di soia
salsa agrodolce cinese
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate il seitan a cubetti e rosolateli in padella con un filo di olio e una fettina di zenzero (che poi toglierete). Dopo 2' sfumate con un cucchiaino di salsa di soia, mescolate e spegnete. Tagliate la zucchina a rondelle sottili e il peperone a striscioline, pulite le teste degli champignon. Tagliate a cubetti anche il tofu, poi preparate il cartoccio con la carta da forno e disponetevi gli ingredienti, salando zucchine e peperoni. Condite con poca salsa agrodolce e chiudete il cartoccio in un foglio di alluminio. Infornate a 200 °C per 20' circa.

CHIUDERE IL CARTOCCIO

È un'operazione che si può effettuare in diversi modi, in base ai materiali utilizzati. La cosa fondamentale è che la chiusura sia il più possibile ermetica.

CARTA DA FORNO **È l'ideale per il contatto diretto con gli alimenti ed è leggermente porosa. Se si usa da sola, per sigillarla bene è consigliabile spennellare i bordi di albume, chiudendola poi come si vede nelle foto sotto. Il cartoccio che ricaverete avrà la forma di un pacchettino.**

ALLUMINIO **Si può utilizzare anche da solo. Non è poroso ed è più facile sigillarlo in modo efficace.**

CARTA PIÙ ALLUMINIO
È la combinazione vincente perché sfrutta i vantaggi di entrambi i materiali: è la tecnica utilizzata per le nostre ricette.

Verza

Banana

UN DESSERT INSOLITO
Anche la frutta si presta a essere cucinata nel cartoccio, trasformandosi in golosità sane che conquistano anche i più piccoli.

Code di gambero

Mango

Zenzero

Seppie

SEPPIA E CODE DI GAMBERI
con verza e spinaci

120 g seppia pulita (corpo) – 70 g foglie di verza
30 g spinaci novelli – 4 code di gambero sgusciate
curcuma – erba cipollina – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Tagliate la seppia a striscioline sottilissime e conditele con un pizzico di curcuma, pepe, un filo di olio e un ciuffetto di prezzemolo tritato grossolanamente insieme a 2-3 fili di erba cipollina. Private le foglie di verza della costa centrale più dura e tagliate anch'esse a striscioline. Preparate il cartoccio e disponete sul fondo un letto di verza e spinaci; mescolate le seppie, salatele e adagiatele sopra la verza, insieme ai gamberi. Pepate, condite con un filo di olio e chiudete il cartoccio in un foglio di alluminio; infornate a 200 °C per circa 20'.

BANANA, MANGO E ALBICOCCHE
con pistacchi e latte di cocco

150 g mango – 40 g albicocche secche
1 banana media – pistacchi sgusciati e pelati
zenzero fresco – zucchero di canna
latte di cocco

Tagliate a pezzetti tutta la frutta e disponetela nel cartoccio di carta da forno. Aggiungete mezzo cucchiaio di pistacchi e 2-3 rondelle di zenzero, spolverizzate con un cucchiaio di zucchero di canna e bagnate con 2 cucchiai di latte di cocco. Avvolgete il cartoccio in un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per circa 15'.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val D'Oca: l'anima della festa.

LA TRADIZIONE DELLE BOLLICINE

Dall'impegno e dalla sapienza di 570 produttori di Valdobbiadene nascono vini eccezionali, frutto di un territorio unico. Prosecco è in tutta Italia sinonimo di bollicine, simbolo dello stare insieme nei momenti di gioia. E ***Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*** **Val D'Oca** propone per rendere unica ogni occasione la sua frizzante eleganza. Punte di diamante di una produzione vasta e differenziata sono ***Millesimato Nero*** e ***Uvaggio Storico***. Il primo è un vero best seller: un Extra Dry ricavato dai migliori grappoli di uva Glera raccolti a mano. Elegante, morbido e armonico, profumato di acacia e di glicine, è perfetto come aperitivo e si sposa a piatti di pesce e a carni bianche. Raro e pregiato, Uvaggio Storico è un vino che riporta alle radici del Prosecco, recuperando l'antico uvaggio che, oltre alla Glera, prevedeva l'impiego di rare uve autoctone presenti sui colli di Valdobbiadene: perfetto a fine pasto, con il suo profumo dolce ed equilibrato riporta in vita emozioni e suggestioni di un tempo passato. Sono vini adatti per intenditori e appassionati, ideali per tutti quelli che vogliono regalarsi un momento speciale.

Per informazioni: www.valdoca.com

PER BRINDARE ALLE TUE FESTE

Un'idea regalo originale, un pensiero speciale: nel flagshipstore online shop.valdoca.com si possono acquistare raffinati oggetti che renderanno ancora più indimenticabile un brindisi con Val D'Oca. L'elegante spumantiera, il secchiello portaghiaccio dal design essenziale, la simpatica e informale ice bag si affiancano al classico bauletto in legno, ideale per confezionare un dono davvero speciale.

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente “Chef”. È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l’evoluzione dell’unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1

1. Porre nella ciotola in acciaio inox, munita di frusta a K, le uova e le farine e impastare a velocità medio alta, sino a ottenere un impasto sbriciolato e piuttosto asciutto.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Tagliolini

Macinagranaglie

Sorbettiera

Tritatutto

Numero verde 800 20 23 23

KENWOOD
CREATE MORE

FUSILLI DI CASTAGNE CON SALSICCIA, RADICCHIO E CARCIOFI STUFATI

PERSONE: 4

Per la pasta:
- ✓ **100 g** di farina 00
- ✓ **100 g** di farina di semola rimacinata
- ✓ **100 g** di farina di castagne
- ✓ **2** uova
- ✓ sale

- ✓ **1** radicchio tardivo
- ✓ **100 g** di salsiccia
- ✓ **4** carciofi
- ✓ **1** bicchiere di vino bianco secco
- ✓ **200 ml** di brodo di carne
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ succo di 1 limone
- ✓ timo
- ✓ parmigiano grattugiato
- ✓ sale fino e grosso

2. Montare il torchio per la pasta con la trafila per fusilli* e inserire poco per volta l'impasto nel torchio*. Tagliare i fusilli della lunghezza di circa 4 cm e lasciarli asciugare su un vassoio spolverato con della farina di semola per un'ora.

3. Mondare i carciofi, eliminando la barba interna e le foglie esterne più dure. Montare il food processor e affettare sottilmente i carciofi con il disco monotaglio per affettare fine e conservare in acqua e limone. Tagliare sempre con il food processor munito di disco per tagliare a julienne anche il radicchio tardivo.

4. Rosolare nella ciotola in acciaio inox con il gancio a spirale per cottura la salsiccia pulita dal budello con un filo di olio extravergine, aggiungere i carciofi e il radicchio e far appassire dolcemente a 110°C, bagnare con vino bianco e lasciar ridurre e quindi bagnare con il brodo. Cuocere per 20 minuti fino a che il sugo risulti asciutto. Aggiustare di sale e conservare a parte. Cuocere nella ciotola i fusilli in acqua bollente e salata, scolarli e condirli con il sugo mantecando con del parmigiano e timo in foglie.

**Attrezzatura optional rispetto al modello completo*

kenwoodworld.com

Seguici su Facebook
www.facebook.com/KenwoodClubItalia

Non perderti
la prossima ricetta!

3 *variazioni* *sul* RISOTTO

Un piatto tradizionale e casalingo, che lascia spaziare tra gli ingredienti di stagione per **IDEE SEMPRE NUOVE**. Ma per riuscire impeccabile esige precisi accorgimenti e la pentola giusta. Senza dimenticare l'interpretazione di Gualtiero Marchesi

TESTI LAURA FORTI
RICETTE GIOVANNI ROTA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Facile
TEMPO 35-40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 litro** brodo
- **320 g** riso Carnaroli
- **100 g** vino bianco secco
- **60 g** burro
- **60 g** grana grattugiato
- **50 g** cipolla

1 TAGLIATE *la cipolla a dadini, ma non troppo piccoli perché devono reggere la fase dell'appassimento e della tostatura del riso.*
2 FATELA *appassire in 15 g di burro, senza farla abbrustolire, perché non diventi amara.*
3 TOSTATE *il riso nel burro per 2-3', mescolando di continuo.*
4 SFUMATE *con il vino bianco: l'acidità del vino rende i chicchi più resistenti.*
5 BAGNATE *il riso con il brodo in ebollizione (tradizionalmente di manzo oppure di pollo per un risotto più delicato. Si può utilizzare anche brodo di verdura, per un risotto vegetariano): non aggiungete brodo "freddo" per non interrompere la cottura del riso.*
6 PORTATE *il risotto a cottura, aggiungendo il resto del brodo poco per volta, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno (che non rompe i chicchi).*
7 SPEGNETE *il fuoco, spostate la pentola su un piano freddo, per fermare la cottura, e unite il resto del burro, anch'esso freddo.*
8-9 MANTECATE *aggiungendo il grana grattugiato. Per un buon risotto all'onda, sono fondamentali gli amidi rilasciati in cottura: se cucinate piccole quantità di riso gli amidi saranno insufficienti: la quantità ideale è per 4 persone.*

LA PENTOLA GIUSTA *Siccome il risotto ha bisogno di una cottura omogenea e costante, l'ideale è una casseruola in rame e acciaio: il rame mantiene costante la temperatura, l'acciaio conduce bene il calore. Tra una pentola in teflon e una in acciaio, è preferibile la seconda: occorrerà solo sorvegliare attentamente il soffritto perché non si attacchi. Bisogna fare attenzione anche alla dimensione: se il riso risulta troppo ammassato, rischia una cottura poco omogenea; al contrario, in una pentola troppo larga, si concentra molto il sale.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Il riso è un'ottima base per condimenti di carne o pesce e può diventare un perfetto piatto unico

1

CON CARNE

Varietà dal chicco grosso come tutti i "superfini", l'Arborio cede amidi facilmente ed esige una cottura molto precisa

Risotto con robiola e coniglio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo
320 g riso Arborio
250 g polpa di coniglio a tocchettini
200 g olive taggiasche snocciolate in salamoia
50 g robiola – **40 g** carota
40 g cipolla – **40 g** sedano
30 g grana grattugiato
germogli freschi – maggiorana fresca
vino bianco – olio extravergine di oliva

SCOLATE *le olive, sminuzzatele e stendetele su una teglietta coperta con carta da forno. Infornate a 100 °C per 1 ora e 30'.*
TRITATE *la carota, il sedano, la cipolla e soffriggeteli in 2-3 cucchiai di olio per 2-3', aggiungete la polpa di coniglio e fatela rosolare per altri 2-3'.*
UNITE *il riso e tostatelo per 2', sfumatelo con un bicchiere di vino bianco, quindi portatelo a cottura aggiungendo il brodo, poco per volta, in circa 15-18'. Spegnete e mantecate con la robiola e il grana.*
TRITATE *un ciuffo di maggiorana e frullate velocemente le olive essiccate in forno, ottenendo una polvere (non frullate troppo a lungo, altrimenti si impastano).*
SERVITE *il riso con la maggiorana e la polvere di olive, completando con germogli freschi a piacere.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se volete velocizzare la ricetta, potete utilizzare olive tritate finemente, anziché essiccate: in questo caso, scegliete olive taggiasche sott'olio.*

LO STILE IN TAVOLA
Fondo Scandola Marmi.

CON PESCE

2

Riso "semifino" con chicchi piccoli, il Vialone nano rilascia molto amido, e rende cremoso il risotto, senza bisogno di mantecarlo troppo

Risotto con baccalà e barbabietola

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo vegetale
320 g riso Vialone nano
280 g baccalà dissalato
45 g barbabietola lessata
grana grattugiato
scalogno
vino bianco secco
olio extravergine di oliva

TRITATE *uno scalogno e rosolatelo in un cucchiaio di olio, poi tostatevi il riso e sfumate con mezzo bicchiere di vino.*
TAGLIATE *a pezzetti 200 g di baccalà e unitelo al riso, insaporitelo per 2′. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura il riso, aggiungendo il brodo restante poco per volta, in 14-16′.*

DIVIDETE *il baccalà rimasto in piccoli trancetti e cuoceteli in padella con un velo di olio, per 4′, appoggiandoli dal lato della pelle, senza girarli.*
FRULLATE *la barbabietola con un filo di olio e un po' di acqua, fino a raggiungere una consistenza cremosa.*

SPEGNETE *il riso e mantecatelo con 30 g di olio e 30 g di grana. Servitelo con i trancetti di baccalà rosolati e la crema di barbabietola, in piccole quenelles. Completate a piacere con germogli di barbabietola freschi.*

3

LIGHT

Chicchi grandi e molto resistenti: il Carnaroli è il riso che regge meglio la cottura

Risotto moderno "alla Marchesi"

IMPEGNO Facile
TEMPO 35-40 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

650 g riso Carnaroli
100 g cipolla
100 g vino bianco secco
100 g burro
50 g aceto di vino bianco
grana grattugiato
rosmarino – timo – sale

TRITATE *grossolanamente la cipolla e mettetela in una casseruola con il vino bianco e l'aceto: portate a ebollizione e cuocete per circa 10-12′, finché il liquido non si sarà ridotto della metà. Aggiungete il burro e fatelo fondere, poi filtratelo e lasciatelo raffreddare finché non si rassoda.*

TOSTATE *il riso senza grassi in una casseruola calda. Bagnate con un mestolo di acqua bollente leggermente salata, poi portate il risotto a cottura, aggiungendo a poco a poco altra acqua bollente, in circa 15-18′.*
TRITATE *rosmarino e timo, distribuiteli su una teglia con un foglio di carta da forno, spolverizzatevi sopra 4 cucchiaiate di grana e mettete in forno a microonde alla massima potenza per 1′ e 20 secondi. Modellate a piacere la cialda ottenuta.*
MANTECATE *il riso con il burro rassodato e 80 g di grana grattugiato. Servitelo accompagnato con le cialde.*

➾ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **22 luglio**

Dolci magie

Divertenti e facili da usare, le decorazioni PANEANGELI, permettono di trasformare ogni vostro dolce in un capolavoro. Potrete sbizzarrire la fantasia in deliziose creazioni in grado di appagare il palato e la vista!

Sognate ad occhi aperti e immaginate profumo di zucchero, aroma di vaniglia, cacao e fragranza di Pan di Spagna. Immergetevi nei **colori per dolci**, fra mille **riccioli di cioccolato** o in una gustosa **glassa**. Infine lasciatevi trasportare dall'emozione ed entrate nel magico mondo delle decorazioni! Vi condurremo in un viaggio alla scoperta di tutti i trucchi e i segreti per realizzare capolavori di dolcezza, svelandovi le tecniche del mestiere, dalle più semplici alle più complesse. La qualità dei prodotti abbraccia l'arte del cake design: grazie alla **pasta di zucchero**, anche una classica torta può trasformarsi in un'opera d'arte. Scopriamo il primo passo!

Torta d'autunno

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la base: 1 disco alto di Pan di Spagna già pronto **Per la crema:** 200 g di panna fresca - 15 g di Amido di mais *PANEANGELI* - 100 g di crema di marroni - 1 fialetta di Aroma vaniglia *PANEANGELI* **Per la decorazione:** 1 busta di Glassa al cacao *PANEANGELI* - 450 g di Pasta di zucchero stesa *PANEANGELI* - 1 confezione di Riccioli di cioccolato *PANEANGELI* - Colori per dolci *PANEANGELI* - Colla Alimentare *PANEANGELI* - 125 g di Zucchero al velo *PANEANGELI*

PREPARATE la crema stemperando in un pentolino l'amido di mais con la panna, a bollore togliete dalla fiamma e aggiungetevi la crema di marroni e 4 gocce di aroma vaniglia.
TAGLIATE il Pan di Spagna in 3 dischi e farcite ogni strato con un cucchiaio di crema di marroni livellando con una spatola.
PREPARATE la glassa al cacao seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e ricoprite completamente la torta.
SROTOLATE la pasta di zucchero stesa e spolverizzatela con lo zucchero al velo per non farla incollare. Con un tagliapasta formate due lunghe strisce di pasta della stessa altezza della torta. Avvolgete ogni striscia su se stessa a formare un rotolino, quindi fate aderire il lembo sul bordo del dolce e svolgete delicatamente fino a coprirne metà circonferenza. Fate lo stesso con l'altro rotolino e ritagliate la pasta in eccesso.
VERSATE in una ciotolina 4 gocce di colori per dolci rosso e 2 gocce di colori per dolci blu, amalgamate fino ad ottenere una bella tinta viola. Intingetevi un pennellino e trasferite un po' di colorante su una parte di pasta di zucchero stesa avanzata. Infilate ora dei guanti di lattice per non sporcarvi e scaldate la pasta fra le mani, lavorandola finché diventa elastica e il colore risulta omogeneo. Ricavate circa 12 palline viola di 1 cm di diametro e tenetele da parte per creare un simpatico grappolo d'uva.
MISCELATE anche 2 gocce di colore per dolci giallo e 2 gocce di blu fino ad ottenere un bella tinta verde. Intingetevi un altro pennellino e trasferite un po' di colorante sulla parte rimanente di pasta di zucchero stesa. Lavoratela fra le mani finché il colore sarà omogeneo. Con la pasta verde formate delle striscioline sottili di circa 7 cm di lunghezza, avvolgetele su una cannuccia per modellare dei riccioli e riponete in frigorifero qualche minuto. Stendete la pasta verde rimanente con un mattarello ad altezza 3-4 mm, spolverizzate con zucchero al velo e con un apposito stampino ricavate almeno 15 foglioline.
POSIZIONATE le palline viola come a creare un grappolo d'uva, partendo dall'alto e continuando verso il basso, sovrapponendo i chicchi per dare volume. Ponete in cima al grappolo i riccioli verdi per riprodurre il tralcio e i viticci. Con una goccia di colla alimentare adagiate le foglie lungo i bordi bianchi. Infine con i coloranti rimasti, spennellate di viola la superficie degli acini e le foglie di verde, realizzando delle sfumature creative.
DECORATE la superficie della torta con i riccioli di cioccolato, sistemandoli a cerchio intorno al grappolo d'uva e servite.

I TUOI ALLEATI *PANEANGELI* UTILIZZATI IN QUESTA RICETTA

RICCIOLI DI CIOCCOLATO
Golosi ed eleganti decori al cacao rendono ogni dessert ancora più sfizioso ed invitante. Non solo il palato: anche lo sguardo vuole la sua parte!

GLASSA AL CACAO
Pronta per l'uso, basta scaldarla pochi minuti in acqua calda per ottenere una deliziosa guarnizione. Adatta per arricchire ogni dolce con la bontà del cioccolato.

PASTA DI ZUCCHERO STESA Comoda e pronta all'uso permette di decorare ancora più velocemente torte, biscotti e cupcakes. Trasformare ogni dolce in perfetto stile Cake Design non è mai stato così semplice.

COLLA ALIMENTARE
Poche gocce di prodotto et voilà! Grazie alla colla alimentare potrete arricchire la copertura dei vostri dolci e divertirvi ad applicare tutte le decorazioni che vorrete.

COLORI PER DOLCI
Pratici coloranti alimentari per dipingere pasta di zucchero, marzapane e glasse. Tre colori primari con cui divertirsi a dar vita a tutte le tonalità dell'arcobaleno e conferire un tocco di originalità ad ogni creazione.

Sontuoso BRASATO

Due i comandamenti per un grande piatto: **PRIMA ROSOLARE, POI SOBBOLLIRE**, finché la carne non si "scioglie". Dal bue grasso al maiale, dallo storione all'anatra, al cinghiale, cinque magnifiche ricette coronate da una polenta fumante

RICETTE DAVIDE NEGRI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Le verdure del soffritto cuociono insieme al vino e alla carne, creando un gustoso intingolo

CARNE BOVINA
Si utilizzano soprattutto i tagli ricchi di tessuto connettivo che dà morbidezza, sciogliendosi.

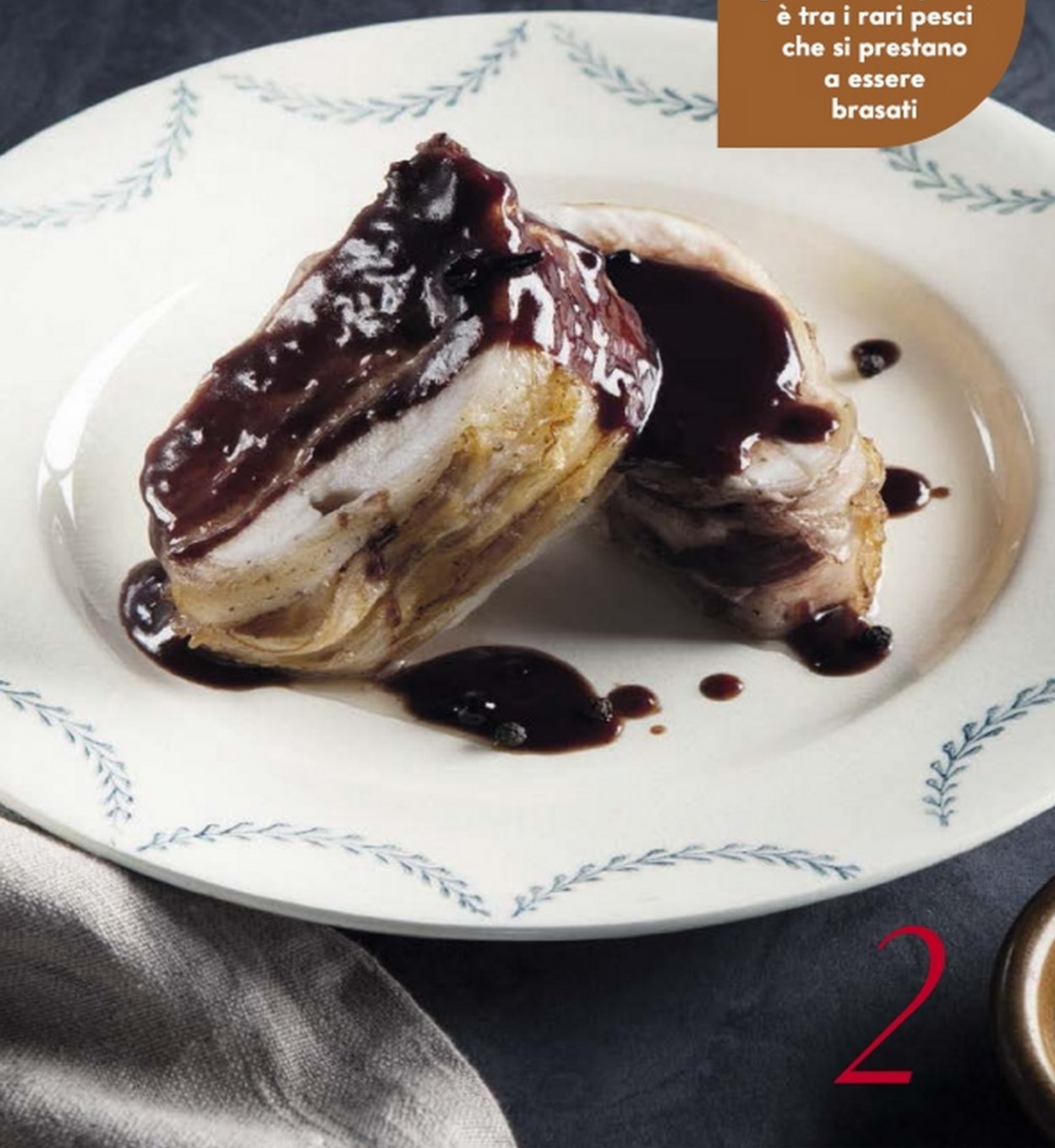
1 Reale di bue grasso al Nebbiolo

IMPEGNO Facile
TEMPO 3 ore e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2,5 kg reale di bue grasso
750 g vino rosso Nebbiolo
2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla
rosmarino – salvia – alloro
cannella in stecca – chiodi di garofano
concentrato di pomodoro – brodo di carne
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LEGATE *il reale per far sì che mantenga una forma regolare in cottura. Salatelo e pepatelo su tutti i lati, massaggiandolo un po'.*
ROSOLATE *la carne in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio, su tutti i lati.*
MONDATE *sedano, carote e cipolla, tagliateli in piccoli dadini e fateli appassire in un tegame con un velo di olio per 5-6', finché non si ammorbidiscono.*
UNITE *la carne, bagnate con il vino rosso, 2 cucchiai di concentrato e 2 mestoli di brodo. Profumate con un mazzetto di rosmarino, salvia e alloro, un pezzetto di cannella e qualche chiodo di garofano.*
CHIUDETE *con il coperchio e cuocete con il fuoco al minimo per almeno 3 ore, controllando ogni tanto che il liquido non si asciughi troppo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il bue grasso è un particolare bovino tipico di Carrù in Piemonte, dove è tuttora allevato. Se non trovate il reale di bue grasso, potete sostituirlo con il taglio corrispondente del manzo.*

Lo storione, grazie alla sua eccellente polpa grassa e compatta, è tra i rari pesci che si prestano a essere brasati

2

2 Storione al vino rosso

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g cuore di filetto di storione
500 g vino rosso
200 g lardo a fettine
pepe nero in grani
chiodi di garofano
fecola di patate

STENDETE *le fettine di lardo sul piano di lavoro, disponetevi sopra il filetto di storione e avvolgetelo coprendolo completamente.*
LEGATELO *con lo spago da cucina, mettetelo in una pirofila e infornatelo a 200 °C per 18-20′.*
VERSATE *intanto in una casseruola il vino rosso con un cucchiaino di grani di pepe e 3 chiodi di garofano: portatelo a bollore e fatelo ridurre della metà (serviranno circa 15-18′).*
TOGLIETE *la pirofila dal forno, eliminate il grasso in eccesso e bagnate lo storione con la riduzione di vino. Infornate nuovamente per altri 10′, poi togliete lo storione dalla pirofila.*
FILTRATE *il fondo di cottura e versatelo in una casseruola, con un cucchiaino di fecola. Portate a bollore e mescolate per 1-2′, perché si addensi un po′, ottenendo una salsa.*
TOGLIETE *lo spago, tagliate lo storione a fette e servitelo con la sua salsa.*

3 Cassoeula di maiale e verze

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
4 kg 3 verze
1,6 kg 2 piedini di maiale
1,2 kg musetto di maiale
1 kg costine di maiale
1 kg salsicce di maiale (verzini)
700 g cotenne di maiale
350 g Riesling dell'Oltrepò Pavese
250 g passata di pomodoro
2 cipolle
2 carote
2 gambi di sedano
rosmarino
salvia
burro
brodo di carne
sale

TAGLIATE *a quadretti di 4 cm le cotenne e scottatele per 3′ in acqua bollente. Scottate anche i piedini e il musetto, interi, per circa 10′, e le salsicce per 2′. Questa operazione con i tagli più grassi del maiale serve a sciogliere un pochino il grasso in eccesso.*
MONDATE *le verze, eliminando solo le coste più dure e tagliando le foglie a pezzetti grossolani.*
TAGLIATE *a dadini sedano, carote e cipolle e rosolateli in una capiente casseruola con una noce di burro. Aggiungete le costine, poi il musetto a pezzi e i piedini; rosolateli per 5′, profumate con un mazzetto aromatico di salvia e rosmarino e bagnate con il Riesling.*
FATE *evaporare il vino, poi aggiungete la passata di pomodoro e 2 mestoli di brodo caldo; coprite con il coperchio e cuocete per circa 1 ora e 30′.*
AGGIUNGETE *la verza, le salsicce e le cotenne; regolate di sale e cuocete ancora per 45-50′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che non si deve aggiungere troppo liquido (brodo) durante la prima fase di cottura della carne perché poi la verza rilascerà molta acqua: la cassoeula alla fine dovrà avere una bella consistenza compatta.*

3

TRIONFO DI MAIALE
Il collagene contenuto nei piedini, nel musetto e nella cotenna dà a questo piatto la tipica consistenza piacevolmente collosa.

La cassoeula, tipico piatto milanese, si chiama così dal nome dialettale della pentola in cui viene cotta

COSCE DI ANATRA
Sono la parte più adatta per la brasatura: l'olio, aggiunto al passito, protegge la polpa delicata.

Passito, arancia e frutta secca creano un armonioso equilibrio dolce-acido

"Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto".

Anthelme Brillat-Savarin

4

4 Anatra in tegame con arancia, passito e frutta secca

IMPEGNO Facile
TEMPO 3 ore più 2 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg 6 cosce di anatra
600 g vino bianco passito
100 g nocciole sgusciate
100 g mandorle sgusciate con la pelle
50 g pinoli sgusciati
50 g gherigli di noce
50 g pistacchi sgusciati e pelati
2 scalogni
arancia – timo – pepe in grani
olio extravergine di oliva – sale

DIVIDETE *i fusi dalle sovracosce e raccoglieteli in una ciotola. Profumateli con la scorza di un'arancia a strisce e qualche rametto di timo, poi aggiungete gli scalogni a pezzetti, 40 g di sale e un cucchiaino di pepe in grani. Mescolate i pezzi di anatra per distribuire condimento e profumi e lasciateli marinare per circa 2 ore.*
TRASFERITE *la carne in un tegame di coccio, aggiungete il vino e 200 g di olio, le nocciole, le mandorle, i pinoli, le noci e i pistacchi e cuocete sul fuoco al minimo per circa 2 ore e 30'. Coprite, in cottura, con un disco di carta da forno appoggiato a contatto, in modo che cuociano anche le parti di carne che fuoriescono leggermente dal liquido.*
SERVITE *la carne accompagnandola con un po' del suo sugo di cottura e un po' della frutta secca.*

LA POLENTA

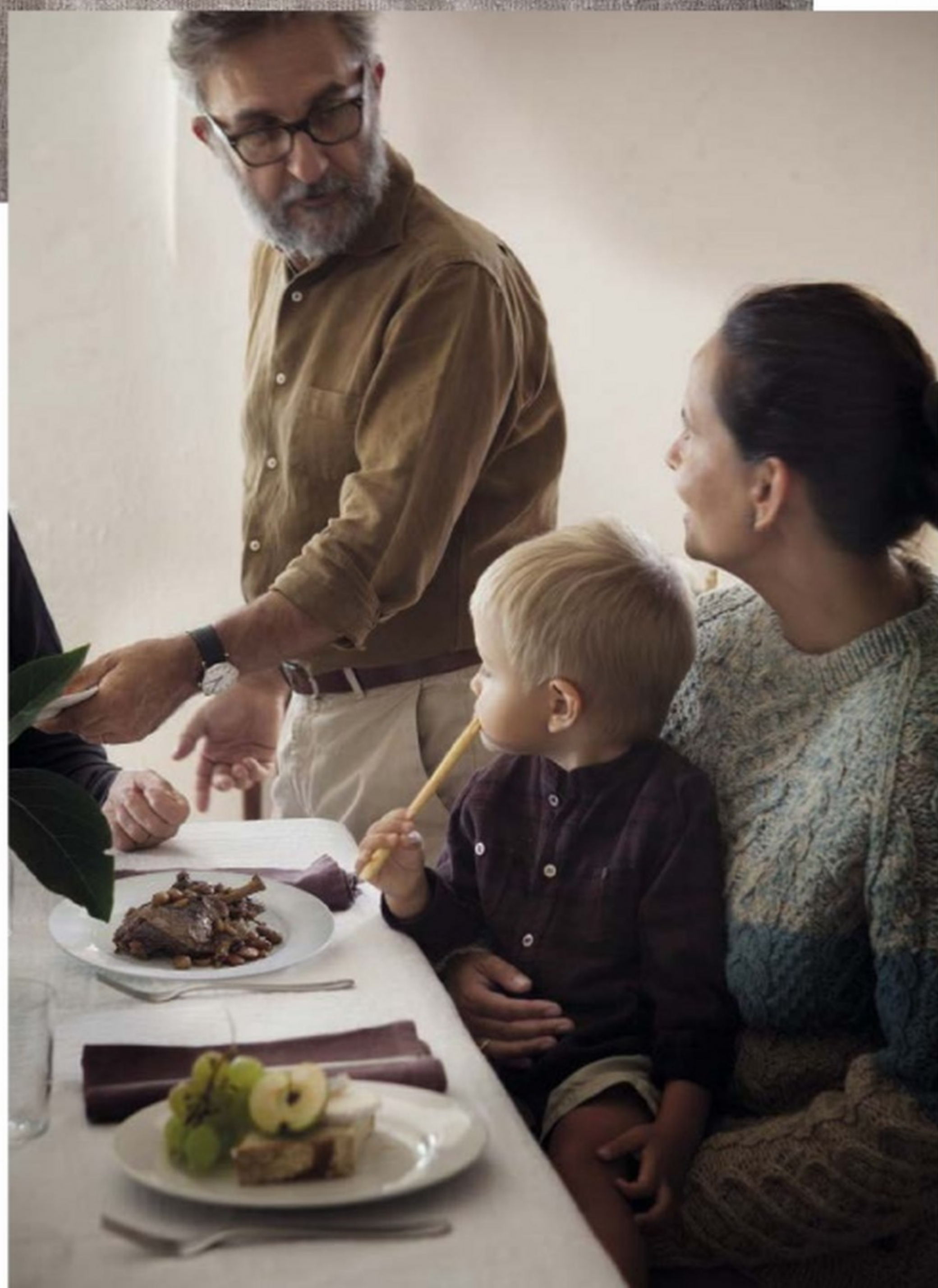
È il più classico accompagnamento del brasato: si prepara cuocendo la farina di mais in acqua bollente salata, mescolando a lungo, per circa 1 ora, finché non si rassoda.

POLENTA GIALLA È la più classica, preparata con la farina ottenuta dalla molitura, più o meno fine, dei chicchi di mais giallo. In base alla finezza della farina si ottiene una polenta granulosa o cremosa.

POLENTA BIANCA Diffusa soprattutto in Veneto e in Friuli, si prepara con farina di mais bianco: ha un sapore più fine, che si abbina molto bene con il pesce. In Veneto, il mais Biancoperla ha ottenuto il presidio Slow Food.

POLENTA TARAGNA Tipica della Valtellina, è in realtà il nome di una ricetta di polenta condita con burro e formaggi. Per estensione, indica spesso la farina utilizzata, una miscela di mais giallo e grano saraceno: la polenta ottenuta è più scura, rustica e saporita.

LO STILE IN TAVOLA

Tovaglia La Fabbrica del Lino, tovaglioli Society by Limonta.

5 Cinghiale alla maremmana con olive verdi

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg polpa di cinghiale
500 g brodo di carne
300 g Vernaccia di San Gimignano
200 g olive verdi
2 gambi di sedano
1 cipolla
1 scalogno
farina – salvia – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *cipolla, scalogno e sedano e tagliateli in piccoli dadini. Rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio.*
TAGLIATE *a bocconi la polpa di cinghiale, salate e pepate, cospargete con 2 cucchiai di farina e rosolateli nella casseruola per 7-8′.*
BAGNATE *con la Vernaccia; aggiungete le olive e il brodo, profumate con un mazzetto aromatico preparato con salvia e rosmarino.*
CUOCETE *con il coperchio, con il fuoco al minimo, per 1 ora e 30′.*

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***16 settembre***

5

La polpa a bocconi consente una cottura meno prolungata e assicura morbidezza al cinghiale

MANTOVA *abituata a pensare in grande*

Ha dato i natali a Virgilio, sommo poeta latino. *La tradizione delle rasdore l'ha assuefatta a cuoche abilissime.* I Gonzaga e Isabella d'Este l'hanno portata ai massimi livelli di arte, cultura e **LUSSO** della tavola

TESTO SILVIA FRAU

Fotografie di M. Carassale/Sime, M. Borchi/Atlantide, M. Ripani/Sime

LA ZUCCA E LA MOSTARDA DI MELE COTOGNE sono tipiche del Mantovano; con amaretti e spezie sono gli ingredienti del ripieno dei famosi tortelli, qui sotto in preparazione. Davanti agli amaretti, dall'alto, mostarda in pezzi e tritata e polpa di zucca. Sopra, piazza delle Erbe, di epoca medievale, una delle principali della città. Nella pagina accanto, la Sala dei Giganti di Palazzo Te, opera architettonica e pittorica di Giulio Romano.

NON LASCIATEVI INGANNARE. ***Benché fatta con prodotti umili, non troverete una cucina povera e contadina.*** Quella delle **rasdore**, le governanti della casa e della cucina, è un'arte che a Mantova ha nobili natali, che risalgono ai Gonzaga. Come le architetture, che fanno della città un *gioiello del Rinascimento*. Sono i palazzi, quello dell'Arengo e della Ragione, le chiese, le torri e le case nobiliari che si affacciano sulle strade tranquille a disegnare un contesto urbano affascinante. Insieme agli scorci d'acqua del fiume Mincio, che la circonda su tre lati. E al Rio, il canale artificiale che risale al 1190. Vicino, ogni sabato mattina c'è il mercato contadino, un tripudio di colori autunnali tra cui spiccano gli arancioni delle zucche. Spostandosi verso il centro, in via Orefici 16 si sosta tra i profumi dei salami e delle caciotte mantovane e il piccante delle mostarde della **salumeria Giovanni Bacchi**. In via San Longino 3 la **pasticceria La Tur dal Sucar** manda effluvi zuccherini di *bignolata*, montagna di bignè ricoperta di cioccolato, di *sbrisolona*, dolce secco e friabile di mandorle e farina di grano e mais, e di *Elvezia*, soffice torta allo zabaione creata nel Settecento dai pasticcieri svizzeri del Cantone dei Grigioni che a Mantova aprirono lucrose pasticcerie.

→

→
Quando si raggiunge la magnifica Basilica di Sant'Andrea la protezione del portico stempera le rigidità novembrine. Ancora una sosta per golosi: prima di oltrepassare piazza delle Erbe, in via Broletto 19, dove il Voltone di San Pietro conduce a piazza Sordello, i fratelli **Pavesi** confezionano la pasta fresca: agnoli e tortelli di zucca. E poi si arriva davanti allo splendore del Palazzo Ducale. Qui, Isabella d'Este, già vedova di Francesco, oltre a essere mecenate dei maggiori umanisti e artisti dell'epoca, iniziò la moda dei pranzi di corte, che necessitavano di bravi cuochi, di ottime ricette e di tavole perfettamente imbandite. Arti in cui eccelleva **Cristoforo di Messisbugo**, che le esercitava alla corte degli Este. Isabella lo faceva arrivare da Ferrara ogni volta che voleva organizzare un grande evento. Lui le dedicò la *torta di rose*, realizzata con un impasto molto ricco di burro modellato a forma di canestrello carico di corolle. La tradizione dei ricevimenti di Isabella continuò con il figlio Federico II, che fece appositamente costruire Palazzo Te: la camera da pranzo ducale esibisce un grandioso affresco che racconta il banchetto nuziale di Amore e Psiche.

LA CITTÀ DEI GONZAGA

Dove soggiornare

Nella città che lo scrittore inglese Aldous Huxley definì la più romantica del mondo.

CASA POLI
Boutique hotel. Arredi di design, materiali e tessuti naturali. Lounge bar per aperitivi.
www.hotelcasapoli.it

RESIDENZA CA' DELLE ERBE
Poche eleganti suite che si affacciano su piazza Ducale.
wwww.cadelleerbe.it

Dove mangiare e comprare

Prodotti del territorio che la cucina delle rasdore ha elaborato in modo straordinario.

LA CUCINA
Ottimi piatti locali: tortelli di zucca e sbrisolona da non perdere. Ambiente giovane ma curatissimo.
www.lacucina-mantova.it

IL CIGNO
Ricette del territorio in ambienti di eleganza tradizionale nel cuore della città. Da provare il risotto di zucca e i secondi di carne.
www.ristoranteilcignomantova.com

DAL PESCATORE
A 40 chilometri da Mantova, l'espressione più alta della cucina mantovana, 3 stelle Michelin.
www.dalpescatore.com

VIRIDARIUM
Azienda agricola, B&B con ristorante, negozio di mieli, mostarde e lavanda. A dieci chilometri da Mantova.
www.agriturismoviridarium.it

LE TAMERICI
Mille prelibatezze, tra cui confetture, mostarde e composte di zucca. Fuori città, ma vende anche online. *www.letamericisrl.com*

TIENE ALTA LA FAMA DELLE CUOCHE MANTOVANE Nadia Santini, sopra, che ha portato alle 3 stelle Michelin il ristorante di famiglia Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio e che nel 2013 ha ricevuto il premio Veuve Clicquot come Miglior Cuoca del Mondo. Sotto, Palazzo Te, abbreviazione di Teieto, l'antico nome della località in cui fu costruito. A sinistra in senso orario. Le mostarde della salumeria Giovanni Bacchi; il Rio, canale artificiale medievale che divideva in due la città, che oggi scorre per lungo tratto interrato; cannoli della pasticceria La Tur dal Sucar; la volta della Basilica di Sant'Andrea: l'imponente architettura rinascimentale è di Leon Battista Alberti.

Fotografie di M.Carassale, S. Mezzanotte/Sime, M. Borchi /Atlantide

Mantova, **GIOIELLO** *urbano, pare* **SOSPESA** *sull'acqua*

IL FIUME MINCIO lambisce su tre lati Mantova. Le sue anse creano tre laghi, in cui si sono formate spettacolari isole galleggianti di fiori di loto. Tanta acqua favorisce anche la coltura del riso. A Mantova c'è un modo speciale di cuocerlo, alla pilota, coperto con un panno. Sotto a sinistra. Biblioteca di Palazzo d'Arco, settecentesca residenza nobiliare donata alla città. A destra, la sbrisolona, torta di mandorle e farine di grano e di mais.

Fotografia di D. Erbetta/Sime, M. Borchi /Atlantide, StockFood/Olycom

LA RICETTA DEL TERRITORIO

Pane secco arricchito con burro e grana per casalinghi gnocchetti, tipici della CUCINA DI RECUPERO del Mantovano. Si condiscono di solito in bianco, ma molti usano anche il sugo di pomodoro, che li rende particolarmente morbidi.

Capunsei

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g pane secco
2 uova
burro vegetale
grana grattugiato
brodo – salvia
noce moscata
sale

FRULLATE *molto finemente il pane secco, riducendolo quasi in farina. Salatelo e profumatelo con un pizzico di noce moscata.*
FONDETE *50 g di burro senza fargli prendere colore, poi versatelo sul pane frullato; lavorate con le dita in modo che il pane assorba il burro.*
PORTATE *a bollore 400 g di brodo, versatelo subito sul pane e amalgamate.*
ALLARGATE *l'impasto per farlo raffreddare, poi incorporatevi 25 g di grana e un uovo e mezzo. Modellate a palla e lasciate riposare per 2 ore.*
DIVIDETE *l'impasto in filoncini e poi in gnocchetti lunghi 2-3 cm; affusolateli facendoli rotolare sotto le palme delle mani.*
TUFFATELI *in acqua bollente salata e scolateli quando vengono a galla.*
CONDITELI *con burro fuso alla salvia e grana grattugiato.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA E STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***7 ottobre***

IL SUCCO DEL BENESSERE

Estrarre tutto il prezioso tesoro di sostanze nutritive e di sapore contenuto nella frutta e nella verdura, per racchiuderlo in un bicchiere: grazie a **Hurom** si può.

Chi pensa che il succo di frutta si debba preparare con la classica centrifuga, sbaglia. Gli *estrattori di succo Hurom* mettono al nostro servizio una tecnologia diversa, capace di ricavare davvero **la bontà e il benessere racchiusi in frutta e verdura**. Le tradizionali centrifughe, infatti, lavorano ad alta velocità, generando un elevato calore e incamerando notevoli quantità di aria: in questo modo molte sostanze nutritive e molte vitamine vengono distrutte, il succo perde qualità e lo scarto è eccessivo. L'estrattore di succhi Hurom invece spreme lentamente la materia prima, rispettandola e conservandone intatte le caratteristiche nutrizionali: con questa tecnologia **si ricava più succo, più buono e più sano**; un succo che può essere conservato in frigorifero fino a 48 ore. Non solo: facilissimi da pulire, gli estrattori di succo Hurom sono silenziosi. L'ideale per chi vuole concedersi **un bicchiere di benessere** ogni volta che lo desidera.

TANTI MODELLI
per ogni esigenza

Gli **estrattori di succo Hurom** sono disponibili in tante versioni diverse, adatte alle necessità e alle possibilità di ciascuno. Tutte sfruttano il Sistema di Spremitura Lenta ***"Slow Squeenzing Technology"***, che nei modelli **HH** di seconda generazione raggiunge il massimo dell'efficienza, unito alla praticità offerta dalla leva per il controllo della polpa, che consente di regolare la quantità di fibra desiderata. Tutti i modelli si possono acquistare dai rivenditori autorizzati, nei negozi al dettaglio e online: **www.huromitalia.it**

Modello HC

Modello HE

Modello HH

Il succo d'uva è ricco di antocianina che previene cancro e invecchiamento. Con un succo di uva Hurom avete la certezza di assumere tutte le sostanze nutritive presenti anche nella buccia e nei semi.

Succo di uva

allevia la stanchezza

1 Rimuovere gli acini dal gambo e lavarli.

2 Chiudere la leva, inserire gli acini nell'estrattore e azionare la macchina. Se il succo comincia a uscire, spostare la leva nella posizione intermedia.

3 Per un succo ricco di gusto, durante l'estrazione aprire e chiudere la leva in rapida successione.

4 Quando l'estrazione è quasi terminata, spostare la leva nella posizione intermedia per far uscire la polpa compressa.

Facile da pulire

L'estrattore di succhi Hurom si pulisce da solo: basta riempire di acqua il cestello e azionare l'apparecchio. Il risparmio di tempo e di fatica è assicurato.

Un succo al giorno leva il medico di torno

Che mangiare frutta e verdura faccia bene è noto. Pochi sanno, però, che berli sotto forma di succo è meglio che consumarli interi. L'assorbimento di vitamine e altri preziosi nutrienti è infatti quattro volte maggiore. Inoltre, Hurom estrae tutti gli elementi benefici contenuti nella frutta, anche quelli presenti nella buccia e nei semi. Da non dimenticare, poi, la ricchezza che si ottiene miscelando più ingredienti!

HUROM® ITALIA

Per informazioni: www.huromitalia.it

TROVATE TUTTE LE VARIETÀ USATE NELLE RICETTE A PAG. 79

ZUCCA *non solo* BELLA

Col suo ricco corredo di sapore, fibra e vitamine, la verdura più decorativa e saziante dell'orto ha meno di 20 calorie all'etto. **BUONISSIMA** sia in ricette dolci sia salate, merita tutta l'attenzione del buongustaio

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

1 Zucca e gamberoni in tempura

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g** farina
- **300 g** passata di pomodoro
- **250 g** patata dolce in bastoncini
- **250 g** polpa di zucca "delica" in fette
- **70 g** olio di sesamo
- **50 g** aceto di riso
- **40 g** zucchero
- **30 g** aceto di vino rosso
- **20 g** zenzero fresco mondato
- **10 g** aceto di vino bianco

8 code di gamberone
2 tuorli – **1** cipolla
1 spicchio di aglio
1 peperoncino fresco – Tabasco
salsa di soia – salsa Worcester
cubetti di ghiaccio
lime – arancia – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

APPASSITE *delicatamente la cipolla e l'aglio a tocchetti in una casseruola con 2 cucchiai di olio extravergine, per 2-3'; poi unite la passata, dopo 2' aggiungete 25 g di zucchero, un po' di peperoncino, 30 g di aceto di vino rosso, qualche goccia di Worcester e di Tabasco, un pizzico di sale e lasciate cuocere, sempre sulla fiamma al minimo, per 20'. Poi frullate tutto fino a ottenere una salsa liscia e piccante.*
FRULLATE *finemente l'olio di sesamo con l'aceto di riso, lo zenzero a tocchi, 15 g di zucchero, un pizzico di sale, un cucchiaio di salsa di soia e filtrate. Otterrete un'emulsione aromatica e lievemente piccante.*
INTIEPIDITE *10 g di aceto di vino bianco.*
PREPARATE *una maionese mescolando con la frusta 2 tuorli e l'aceto intiepidito, poi incorporate a filo 200 g di olio di arachide, profumate con qualche goccia di succo di lime, qualche goccia di succo di arancia, una grattugiata di scorza di lime e un pizzico di sale.*
PULITE *le code di gamberone eliminando il carapace e conservando solo la codina, poi usando la pinzetta estraete il budellino nero. Praticate due o più incisioni trasversali sulla parte interna della coda: in questo modo non si arriccerà durante la cottura.*
RACCOGLIETE *in una ciotola la farina e mettetela nel freezer per 1 ora.*
TOGLIETE *la ciotola con la farina dal freezer, aggiungete 10 cubetti di ghiaccio e 500 g di acqua fredda di frigo, mescolate rapidamente, senza ottenere un composto omogeneo: dovranno rimanere dei grumi.*
IMMERGETEVI *alternativamente fette di zucca, bastoncini di patata e code di gambero e cuoceteli immediatamente in abbondante olio di arachide bollente. Cuocete la zucca e le patate per 3-4', le code di gambero per 2-3' al massimo. Scolateli a mano a mano su carta da cucina. Non salateli: in questo modo la crosticina rimarrà molto croccante. Servite subito con le salse che completeranno il piatto con la loro accentuata sapidità.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la tempura è una speciale tecnica giapponese per friggere pesci e verdure in piccoli pezzi.*

LA COPERTINA
Un fritto misto in stile orientale, asciutto e invitante. Ottimo come antipasto, aumentando le dosi diventa un piatto unico completo, per veri golosi

1

Fritta e piccante

Stufata e saporita

Per un piatto ancora PIÙ RICCO condite i ravioli con un ragù di salsiccia o di salama da sugo

2

2 Ravioli con zucca, amaretti e mostarda

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g polpa di zucca mantovana mondata
300 g farina
100 g semola rimacinata di grano duro
50 g mostarda di frutta mista
25 g amaretti secchi
4 uova – grana grattugiato – burro – salvia
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina e la semola con le uova fino a ottenere una pasta soda. Mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.*
RACCOGLIETE *la polpa di zucca a tocchi in una pirofila con mezzo bicchiere di acqua, un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Coprite con l'alluminio e infornate a 200 °C per 30′ circa.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire e poi mescolate la zucca con gli amaretti sbriciolati, la mostarda tritata e 80 g di grana grattugiato. Aggiustate questa farcia di sale, se serve.*
TIRATE *la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatela in nastri. Distribuitevi la farcia in piccole noci distanti qualche centimetro l'una dall'altra, coprite con un altro nastro di sfoglia, premete bene intorno alla farcia per eliminare le eventuali bolle di aria e ritagliate i ravioli quadrati con la rotella ondulata.*
LESSATE *i ravioli in acqua bollente salata e scolateli in una padella con 30 g di burro spumeggiante e qualche foglia di salvia, fate insaporire per meno di 1′ e completate con 20 g di grana e, a piacere, con ancora qualche amaretto sbriciolato. Servite subito.*

3 Millefoglie di zucca croccante

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 10'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **220 g** robiola di Roccaverano leggermente stagionata
- **100 g** polpa di zucca violina
- **100 g** zucchero
- **15 g** tartufo nero

cerfoglio – miele al tartufo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

AFFETTATE *sottilmente la polpa di zucca, possibilmente con l'affettatrice.*
RACCOGLIETE *in una piccola casseruola lo zucchero e 100 g di acqua. Cuocete per 2-3' ottenendo uno sciroppo non troppo denso.*
IMMERGETE *le fette di zucca nello sciroppo, poi scolatele e accomodatele su una placca foderata di carta da forno. Infornatele a 100 °C per 1 ora e 40' circa. Sfornatele, staccatele subito dalla carta da forno e fatele raffreddare su una gratella.*
TRITATE *10 g di tartufo, mescolatelo con la robiola, un filo di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un trito fine di cerfoglio così da ottenere una crema soffice.*
DISPONETE *in ogni piatto una fetta di zucca, fate uno strato di crema di robiola, poi accomodate sopra un'altra fetta di zucca, poi ancora formaggio e ripetete per altre due volte. Completate con qualche goccia di miele al tartufo e con il resto del tartufo a fettine. Decorate a piacere con foglioline di cerfoglio e servite.*

Essiccata e aromatica

Provate anche l'abbinamento zucca, gorgonzola e pera. Da servire all'aperitivo con una flûte di bollicine

3

Lessata e impastata

Potete fare una sola grande torta (tempo di cottura 45′). Perfetta per la COLAZIONE, durerà 3-4 giorni

4

4 Tortine morbide di zucca con gelato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′ più 1 ora per il gelato
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **300 g** zucchero
- **250 g** latte
- **200 g** polpa di zucca
- **200 g** burro più un po′
- **200 g** farina più un po′
- **125 g** panna fresca
- **50 g** gocce di cioccolato
- **3** uova – **3** tuorli
- **1** bustina di lievito in polvere per dolci
- semi di zucca tostati – cannella in stecca

RIDUCETE *la polpa di zucca in tocchi e lessateli in acqua bollente non salata per 30′. Sgocciolateli e frullateli in crema.*
RACCOGLIETE *in una ciotola la crema di zucca e amalgamatela con 200 g di burro, 200 g di farina, 200 g di zucchero, 3 uova, le gocce di cioccolato e poco meno di una bustina di lievito.*
IMBURRATE *e infarinate con cura sei stampini da ciambella (ø 10 cm, h 3 cm), versatevi il composto, completate con semi di zucca e infornate a 180 °C per 35′. Sfornate, lasciate intiepidire e sformate. Lasciate raffreddare su una gratella.*
SCALDATE *il latte e la panna con 2 stecche di cannella fino al bollore.*
SBATTETE *3 tuorli in una ciotola con 100 g di zucchero, versatevi sopra il latte e la panna caldi, riportate sul fuoco e cuocete fino alla temperatura di 80 °C.*
FILTRATE, *lasciate intiepidire, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
SERVITE *le tortine morbide accompagnando con una pallina di gelato.*

QUATTRO *ottime* VARIETÀ

FRANCESE
Appiattita, buccia verde-marrone con solchi molto evidenti. Polpa arancione vivace decisamente saporita.

MANTOVANA
Di forma globosa schiacciata ai poli, buccia spessa verde grigio. Polpa soda arancione molto zuccherina.

VIOLINA
Oblunga, buccia spessa giallo arancione, polpa giallo intenso, sapore nettamente dolce.

DELICA
Tondeggiante, buccia sottile verde intenso, polpa soda giallo arancione, sapore dolce con la giusta acidità.

DA SAPERE

È una pianta erbacea della famiglia delle *Cucurbitaceae* originaria dell'America centrale. Il frutto è una bacca di grosse dimensioni, detta peponide. Ne esistono decine di varietà tutte caratterizzate da una buccia spessa e coriacea e semi oleosi, piatti, di forma ovale. Quelle adatte per la cucina sono quelle di polpa asciutta e compatta.

COME SCEGLIERLA Intera, se di varietà piccola con scorza integra senza macchie. A fette o a tranci, se di varietà grossa. La polpa deve essere soda e gialla e la parte esposta all'aria non deve essere asciutta.

COME CONSERVARLA Se intera, dura settimane in un ambiente asciutto a 8-10 °C . Se a tranci, avvolgetela nella pellicola in modo che non si asciughi; consumatela in breve tempo perché si guasta rapidamente.

E I SEMI? Potete lavarli, privarli dei filamenti, asciugarli bene e poi tostarli in forno a 200 °C su una placca foderata di carta da forno, in padella o nel forno a microonde, con un filo di olio e sale. Girateli un paio di volte e cuoceteli fino a quando non saranno dorati.

LO STILE IN TAVOLA
Piatti fondi Laboratorio Pesaro, piastrella di ceramica usata come fondo Marazzi.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***5 settembre***

TRE IDEE veloci *con la zucca*

a

b

c

a

MARMELLATA DI ZUCCA SPEZIATA

Raccogliete in una casseruola 400 g di polpa di zucca mantovana con 200 g di zucchero, il succo di mezzo lime, un baccello di vaniglia aperto a libro, una stella di anice stellato e mezza stecca di cannella. Cuocete sul fuoco al minimo per 10'. Fate raffreddare, eliminate i profumi e servite a piacere con fette di pan brioche tostato in padella.

b

ZUCCA E CIPOLLE IN AGRODOLCE

Distribuite 750 g di zucca francese a fette su una placca foderata di carta da forno insieme a una cipolla rossa a spicchi. Ungete di olio, salate, pepate, spolverizzate con un cucchiaio di zucchero, spruzzate con poco aceto di vino bianco e infornate a 200 °C per 30'. Sfornate e servite subito. Ottima come contorno, antipasto o secondo vegetariano accompagnata con un formaggio di media grassezza.

c

PASSATA RAPIDA DI ZUCCA CON CROSTINI

Riducete in tocchetti 250 g di polpa di zucca violina, raccoglieteli in una ciotola di vetro, coprite con 260 g di brodo vegetale e cuocete nel microonde al massimo della potenza per 10'. Togliete dal forno e frullate finemente in crema. Rosolate in padella dei dadini di pane con un filo di olio e sale. Servite la crema con i crostini e completate con semi di zucca tostati.

Mai senza cumino *a* KERKENNA

È il primo, forte e onnipresente *aroma* che si percepisce *a tavola* sulle isole dell'arcipelago. Dove l'ingegnosa pesca ai **POLPI** dà risultati così generosi da doverli stendere al sole per poterli conservare

TESTO BARTOLOMEO ROBERTO LEPORI

Sette piccole isole di sabbia *con spiagge incantevoli e bassi fondali al largo della costa orientale della Tunisia.* A Kerkenna l'orologio si è fermato da tempo. La pesca è l'attività principale, praticata con le antiche tecniche della *charfia,* zone di cattura a trappola delimitate da cordoni di foglie di palma, o delle *gargoulette,* vasi di coccio depositati fra le foreste di alghe posidonia. I polpi le scelgono per tana e diventano preda sicura, tanto che intorno a queste isole la loro pesca è la più generosa di tutto il Mediterraneo. Per conservarli vengono battuti a lungo dalle donne con un bastone su un piano di legno e poi fatti essiccare stesi come panni al sole su lunghi fili. Per poterli utilizzare si lasciano a bagno per una intera notte. Freschi o secchi, vengono tradizionalmente cucinati alla *Thich bella Karnit*, in un sugo di pomodoro e peperoncino reso denso da una tazza di farina di orzo. La gente è semplice e il turista è accolto con simpatia e calore. La cittadina di **Remla**, dove vivono non più di 200 abitanti, *è il punto di riferimento per il commercio e per tutti i servizi di utilità.*
Sidi Fredj è la località *con le strutture turistiche meglio attrezzate*. Ovunque è facile imbarcarsi su una feluca per un giro delle isole, una giornata di pesca o solo un bel bagno in acque profonde.

→

Fotografie di Alamy/IPA, W. Bibikow / AWL Images, Corbis/images

LA RICETTA TUNISINA/1

Con il profumo penetrante del cumino e la nota piccante del peperone verde un semplice umido di seppie acquista il CARATTERE di questa inconfondibile cucina nordafricana.

Seppie con piselli e spezie

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g seppie pulite (solo i sacchi)
100 g piselli sgranati
40 g concentrato di pomodoro
1 peperone verde dolce o piccante
1 cipolla
1 spicchio di aglio sbucciato
paprica dolce
curcuma
semi di cumino
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SCOTTATE *le seppie in acqua bollente senza sale per 2-3'. Scolatele e tagliatele a striscioline.*
AFFETTATE *finemente la cipolla e tritate l'aglio.*
SALTATE *in padella in 2 cucchiai di olio le cipolle con l'aglio tritato, un cucchiaino di semi di cumino, un cucchiaino di curcuma e un cucchiaino di paprica dolce.*
AGGIUNGETE *poi le seppie e insaporitele, poi unite il concentrato di pomodoro e una tazza di acqua. Cuocete per 10'.*
INCORPORATE *quindi i piselli e mezzo peperone tagliato a listerelle; salate, pepate e cuocete per altri 10' circa, finché i peperoni non saranno teneri.*
SERVITE *le seppie completando con prezzemolo tritato.*

PRIMA DI SALPARE CON IL TRAGHETTO per Kerkenna merita fare una visita alla medina di Sfax, in Tunisia, in alto a sinistra. A destra, venditore di ***brik***, sottilissime sfoglie di pasta di semola. Nella pagina accanto, il tramonto riempie di suggestioni l'arcipelago.

A Kerkenna **SI ARRIVA** *in traghetto da Sfax, in Tunisia, con poco meno di un'ora di navigazione*

NON ANCORA RAGGIUNTE DAL TURISMO DI MASSA le Kerkenna sono pianeggianti, caratteristica che le rende piacevolmente ventilate: 12 metri è il loro punto più alto sul livello del mare. Sono ricche di siti archeologici romani e arabi: per visitarli ci si sposta su piste di asfalto o di terra battuta, che nei periodi meno caldi si possono percorrere in bicicletta. In mare si viaggia su feluche, piccoli velieri a due alberi (foto sopra). I fondali bassi regalano magnifiche passeggiate a cavallo o in sella a un cammello (foto sotto).

SULLE ISOLE

Dove soggiornare

A Sidi Fredj, la località con le migliori attrezzature turistiche.

HOTEL CERCINA
Cercina: antico nome romano dell'arcipelago. Camere sul mare, nella struttura o in bungalow. Dai 20 agli 80 dinari: 8-35 euro.
www.hotel-cercina.com

HOTEL ENNAKHLA
In stile moresco, 32 camere con tv satellitare. Ristorante, piscina e spiaggia a 80 metri. Con prima colazione da 39 a 65 dinari: 17-28 euro.
www.residenceennakhla.com

HOTEL DAR KERKENNAH
Nuovo complesso in stile moresco, 17 stanze con internet. Piscina, ristorante tipico, spiaggia a 50 m. Con prima colazione da 35 a 70 dinari: 15-30 euro.
www.darkerkennah.com

Dove mangiare

Cucina tunisina tradizionale e soft.

RISTORANTE LA SIRÈNE
Sul lungomare di Remla, il capoluogo. Ottimi l'involtino di carne e verdure fritto con l'uovo e l'insalata di polpo. È uno dei pochi locali dove si beve una buona birra alla spina. Si mangia con 25-30 dinari: 10-13 euro. *Tel.+216.74481118*

RISTORANTE LE RÉGAL
A El Attaya, ottimi pesce e cuscus. Si mangia con 25-30 dinari: 10-13 euro.
najet.werda.16@gmail.com

RISTORANTE CERCINA
A pochi passi dall'hotel, cucina locale non eccessivamente speziata. Menu turistico 20 dinari, 8 euro. Carta 30-35 dinari: 13-15 euro. Servizio veloce e di qualità. *www.hotel-cercina.com*

Fotografie di Martino Motti, In Pictures/Corbis, Bartolomeo Roberto Lepori, Alamy/IPA, Hemis/L.Volpe

LA PESCA AL POLPO con le gargoulette, vasi di coccio, è la principale attività dei pescatori delle Kerkenna, sotto a sinistra. Al centro, la kasbah di Sfax, esempio della traccia profonda lasciata nell'architettura tunisina dalla civiltà araba. A destra, la cucina tunisina non può fare e meno di cumino, zafferano, peperoncino, cannella, coriandolo...

→

Se non si ama il **cumino**, a Kerkenna è meglio dirlo prima di ordinare: in Tunisia lo usano ovunque. Altrettanto popolare è la *harissa*, piccantissima salsa di aglio e peperoncino che condisce la *salade méchouia*, antipasto di peperoni, pomodori e cipolle cotti, tritati e insaporiti con tonno, uova e olive. Siamo circondati dalle acque del Mediterraneo e tutto gira intorno al **pesce**: le grigliate di triglie, seppie e polpo sono indimenticabili. Per il resto la cucina è semplice e gustosa, con piatti come il *lablabi*, minestra di ceci molto piccante, il *brik*, una sottilissima sfoglia a disco di pasta di semola farcita con uovo, patate bollite e tonno, o l'*agnello alla gargoulette*, cotto lentamente in vasi di terracotta con aglio e coriandolo. E i dolci? Sanno di cannella e di acqua di rose, come il *baklawa*, pasta sfoglia di farina di semola ripiena di mandorle, nocciole e pistacchi tritati. E oltre a essere molto zuccherini, spesso sono anche fritti, come i *makroud*, biscottini farciti di datteri e cannella, o come il *samsa*, pasta sfoglia imbottita di miele, mandorle tritate e semi di sesamo.

LA RICETTA TUNISINA/2

Super calorici, questi dolcetti spezzafame sono tipici del RAMADAN, il mese del digiuno per i musulmani. Alcuni li preparano con pasta di mandorle colorata e aromatizzata: bianca ai fiori d'arancio, verde al pistacchio, rosa all'acqua di rose.

Datteri farciti con pasta di mandorle

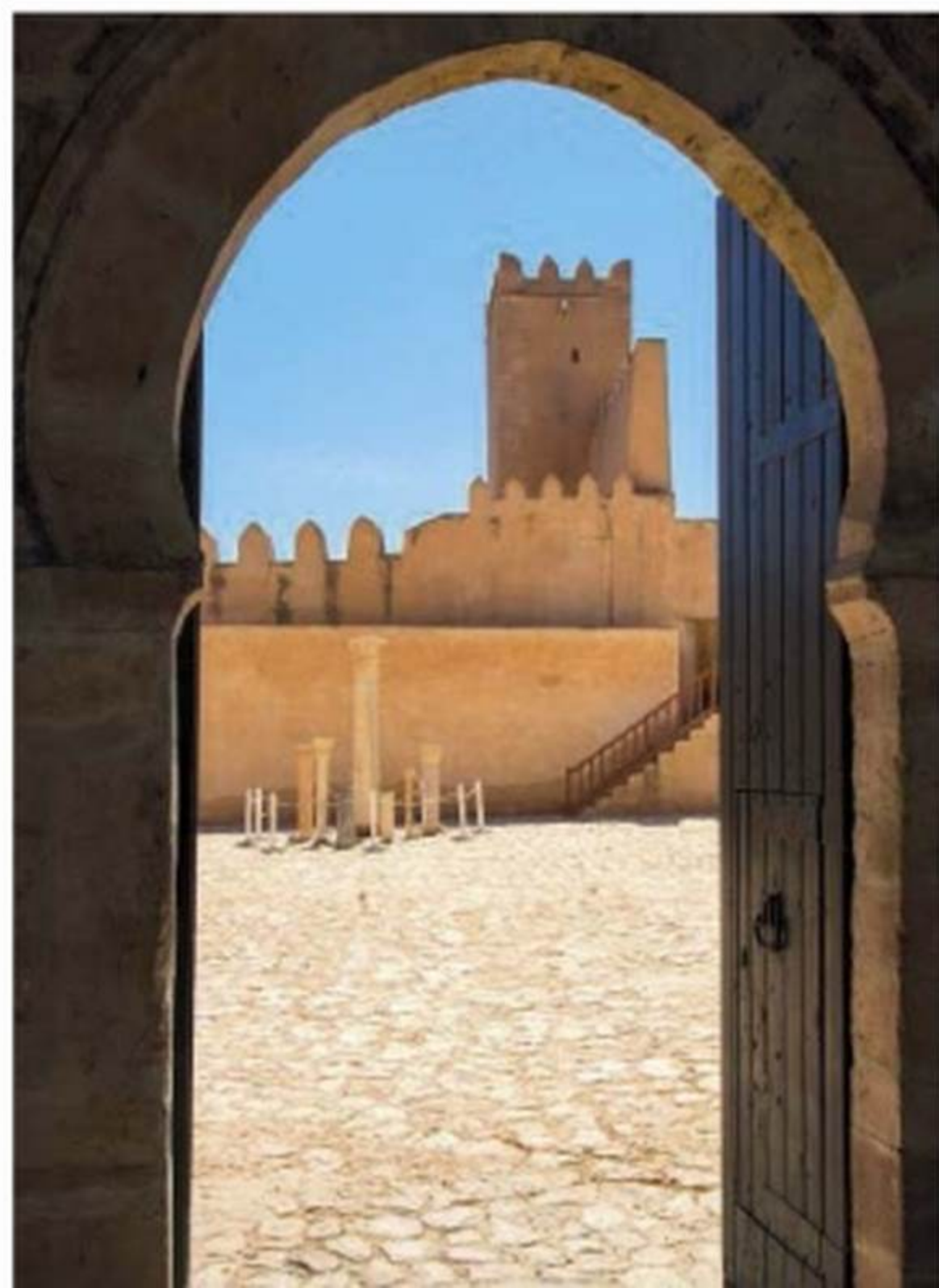
IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

- **20** datteri secchi tunisini tipo "deglet el nour"
- **100 g** farina di mandorle
- **100 g** zucchero a velo
- acqua di rose – zucchero semolato

APRITE *i datteri a libro e snocciolateli.* **RACCOGLIETE** *nel bicchiere del mixer la farina di mandorle e lo zucchero a velo; frullate unendo un cucchiaino di acqua di rose, in modo da estrarre l'olio essenziale delle mandorle. Dovrete ottenere una pasta tipo pongo (se serve, aggiungete ancora un goccio di acqua di rose).* **STACCATENE** *delle piccole porzioni e con esse farcite i datteri.* **PASSATELI** *infine nello zucchero semolato solo dalla parte della farcia.*

RICETTE VITTORIO CASTELLANI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

➜ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***3 settembre***

I biscotti venuti dal Nord

Nei paesi dove è più profondo il culto della casa, dall'autunno è tradizione preparare invitanti dolcetti per accompagnare bevande calde e corroboranti. Eccone quattro da sperimentare in una **DOMENICA POMERIGGIO**, magari tutti insieme davanti al camino

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Croccanti e irresistibili, sono ottimi anche a fine pasto, con il caffè o con un bicchierino di liquore

1

Francia

Austria

Gustati con un vin brûlé, rinfrancano e riscaldano, dopo una passeggiata al freddo

1 Florentins

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15-20 PEZZI
100 g frutta candita mista (cedro, arancia, ciliegie)
100 g cioccolato fondente
100 g panna fresca – **100 g** zucchero
80 g mandorle a lamelle
30 g miele di acacia – vaniglia

TAGLIATE *in piccolissimi dadini la frutta candita.*
METTETE *in una casseruola la panna e lo zucchero, i semi di mezzo baccello di vaniglia e il miele di acacia. Scaldate tutto fino a 118 °C, poi spegnete e aggiungete i canditi e le mandorle. Mescolate.*
SISTEMATE *il composto in uno stampo multiplo, meglio se in silicone, in modo da ottenere almeno 15 biscotti tondi (ø 6 cm).*
INFORNATE *a 200 °C per 5-6′ nel forno ventilato. Sfornate, lasciate raffreddare e indurire i biscotti per almeno 1 ora, prima di sformarli.*
FONDETE *a bagnomaria il cioccolato e spennellatelo sul lato liscio dei biscottini: lasciatelo rapprendere al fresco e servite.*

2 Kipferl

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI
140 g farina 00
120 g burro
60 g farina di nocciole
35 g zucchero semolato
vaniglia – zucchero a velo – sale

LAVORATE *il burro con la farina 00, la farina di nocciole, lo zucchero semolato, i semi di mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di sale: dovrete ottenere un insieme di briciole; impastatele formando un panetto omogeneo e lasciatelo riposare coperto in frigorifero per circa 2 ore.*
TOGLIETE *l'impasto dal frigorifero, lasciatelo ammorbidire un attimo poi dividetelo in piccole porzioni, formate dei cordoncini di pasta lunghi circa 6-8 cm e ripiegateli a ferro di cavallo. Appoggiate i biscotti ottenuti su una placca coperta con carta da forno e infornate a 170 °C nel forno ventilato per 15′.*
SFORNATE *i dolcetti, lasciateli raffreddare, infine passateli nello zucchero a velo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i kipferl si preparano anche con la farina di mandorle.*

2

3 Shortbread

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
- **350 g** farina
- **220 g** burro
- **140 g** zucchero a velo
- sale

MESCOLATE *la farina, lo zucchero a velo e un pizzico di sale, poi incorporatevi il burro morbido a pezzettini. Impastate con la punta delle dita finché non avrete incorporato tutta la farina e lo zucchero, poi formate un panetto omogeneo. Stendetelo dentro uno stampo squadrato, a uno spessore di circa 1,5 cm, copritelo e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.*
BUCHERELLATE *la superficie con una forchetta e infornate a 160 °C nel forno statico per 40'; coprite la superficie con un foglio di alluminio se vedete che la pasta si colora troppo. Sfornate e fate raffreddare.*
SFORMATE *e tagliate la pasta ottenendo dei biscotti rettangolari lunghi e stretti.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questi biscotti possono avere tre forme: rettangolare allungata (shortbread fingers), rotonda (shortbread rounds) e a spicchio (petticoat tails), ottenuto da tortiere rotonde anziché squadrate.*

Scozia

3

Fragranti e burrosi, sono perfetti per il tè delle cinque: magari un classico Earl Grey

Saporiti e ricchi, già profumati di Natale, si accompagnano bene con una cioccolata calda

4 Leckerli

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 50 PEZZI

450 g miele di acacia
450 g farina 00
220 g mandorle
200 g zucchero semolato
100 g canditi (arance, cedro)
100 g zucchero a velo
6 g lievito per dolci
cannella in polvere – noce moscata
burro – chiodi di garofano
vaniglia – kirsch – sale

TAGLIATE *i canditi a cubetti piccolissimi. Tostate le mandorle e tritatele grossolanamente.*
MESCOLATE *in una ciotola la farina, il lievito, un cucchiaino di cannella in polvere, un pizzico di noce moscata e uno di sale, i semi di un baccello di vaniglia e 1-2 chiodi di garofano pestati.*
SCALDATE *il miele e lo zucchero semolato in una casseruola finché non cominciano a fare piccole bollicine. A questo punto, unite i canditi e le mandorle e mescolate.*
VERSATE *il composto nella ciotola della farina, unite 2 cucchiai di kirsch e impastate tutto velocemente.*
IMBURRATE *uno stampo squadrato, coprite il fondo con carta da forno e imburrate anch'essa, poi versatevi il composto, schiacciandolo e livellandolo bene con un cucchiaio bagnato.*
INFORNATE *a 170 °C per 25', nel forno ventilato. Sfornate, lasciate raffreddare.*
SCIOGLIETE *lo zucchero a velo in 2-3 cucchiai di acqua fredda, ottenendo una glassa: colatela sulla superficie, fate raffreddare finché non si rapprende, poi tagliate il dolce a quadratini di 3-4 cm per lato.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i leckerli si possono conservare a lungo, ben chiusi in una scatola di latta.*

4

Svizzera

➜ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l' ***11 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Alzatina Donna Hay per Royal Doulton, tovagliolo blu La Fabb®ica del Lino, fondo Marino Paint&Wallpapers.

TUORLI
Devono essere molto freschi e non freddi di frigorifero.

ACETO
Dà profumo alla salsa e contribuisce alla sua conservabilità. Fatelo raffreddare prima di unirlo ai tuorli.

LIMONE
Aggiunto alla fine "sgrassa" il gusto dell'olio con un tocco di acidità.

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

LA MAIONESE, *cremoso* PIACERE

Fatta in casa è una meraviglia di bontà. Ecco come eseguirla **SENZA INCERTEZZE**, aromatizzarla, trasformarla in mousse, gelatina o salsa vegana, per piatti pieni di fantasia

1

2

3

4

Maionese

RICETTA BASE

Per ottenere una buona maionese è opportuno lavorare almeno 3 tuorli, con circa 100 g di olio per tuorlo: ne otterrete circa 1 vasetto, ma potrete conservarlo in frigorifero per 3-5 giorni. La dose che normalmente si utilizza per condire un piatto è di circa 25-30 g di maionese a testa.

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

300 g olio di arachide
20 g aceto
3 tuorli
senape
sale – limone

1 VERSATE *i tuorli in una bacinella. Portate a bollore l'aceto e fatelo ridurre della metà. Salate, lasciate raffreddare l'aceto e versatelo sui tuorli; aggiungete anche mezzo cucchiaino di senape.*
2 MESCOLATE *i tuorli con una frusta e cominciate a montarli, aggiungendo a filo l'olio di arachide, sempre continuando a montare.*
3-4 SPREMETE *un limone. Assaggiate la maionese e stabilite se è necessario regolare di sale: nel caso, non aggiungetelo direttamente, altrimenti creerebbe puntini bianchi nella salsa ma scioglietelo dentro il succo di limone. Aggiungete un cucchiaio di succo di limone, che dà morbidezza alla maionese e, con la sua parte acidula, contribuisce a "sgrassarla".*
DA SAPERE *La maionese è una salsa cruda: per questo motivo* **le uova devono essere molto fresche**, *in modo che si possa poi conservare in frigorifero per 3-5 giorni. Si utilizza* **olio di semi** *perché ha un sapore più leggero: l'olio di oliva risulterebbe stucchevole. Tuttavia, potete aggiungerne una piccola quantità alla fine per aggiungere complessità. Il sapore della maionese può variare a seconda delle* **proporzioni tra tuorli, olio e acidi**: *se preferite che sappia più di uovo, potete mettere 80 g di olio a tuorlo, anziché 100 g. Viceversa, potete aumentare un poco le quantità di senape, aceto, limone.*

VERSIONE VEGANA

SENZA TUORLI **Si può ottenere una buona maionese utilizzando le proteine vegetali del latte di soia, emulsionate con olio di arachide.**

LA RICETTA BASE PER 250 G
Frullate 100 g di latte di soia con la punta di un cucchiaino di senape, un pizzico di sale e uno di curcuma; aggiungete poi, a filo, 120 g di olio di arachide, e frullate fino a ottenere un'emulsione consistente. Aggiungete alla fine 1 cucchiaio di succo di limone e 30 g di olio extravergine di oliva.

TRUCCHI **Questa maionese richiede l'azione molto energica del frullatore a immersione: con la frusta a mano non si riesce a ottenere l'emulsione. L'aggiunta di un pizzico di curcuma dà sapore, ma anche un po' di colore alla salsa. Potete aromatizzarla anche con altre spezie. La maionese veg si conserva in frigorifero per 5-7 giorni, più a lungo della maionese classica, proprio perché non contiene uovo.**

1

2

1 Salame di ortaggi, salumi e grissini

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 6 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g maionese
150 g patate lessate
130 g carote – **100 g** zucchine
100 g prosciutto cotto a dadini
50 g grissini – **45 g** fagiolini lessati
15 g gelatina in fogli
prezzemolo – menta – maggiorana
Tabasco – sale – pepe

AMMOLLATE *i fogli di gelatina in acqua.*
TAGLIATE *a dadini di 5 mm carote e zucchine e lessatele in acqua bollente. Scolatele e raccoglietele in una ciotola con il prosciutto e le patate, anch'esse a dadini della stessa misura. Aggiungete anche i fagiolini a pezzettini e i grissini sbriciolati. Completate con prezzemolo, menta e maggiorana tritati, sale e pepe.*
SGOCCIOLATE *la gelatina, scioglietela in un pentolino, poi unitela alla maionese, quindi versate tutto nella ciotola e mescolate: otterrete una sorta di insalata russa.*
AGGIUNGETE *a piacere qualche goccia di Tabasco, poi raccogliete il composto in un foglio di carta da forno, disponendolo in modo da poterlo avvolgere a salame.*
CHIUDETE *il rotolo stringendolo bene; sigillatelo alle estremità e fatelo raffreddare in frigorifero per almeno 6 ore.*
TOGLIETE *la carta, affettate il salame, che si sarà indurito, e servite su insalata, completando con maionese a piacere.*
LA SIGNORA OLGA *dice che in questa ricetta e nelle successive che utilizzano la maionese classica, potete preparare da voi la maionese, come da ricetta base, e conservare quella che avanza in frigorifero, per 3-5 giorni. Se volete velocizzare le ricette, potete utilizzare la maionese già pronta.*

2 Spiedino di carni con tre maionesi

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g polpa di carne mista (manzo, maiale e tacchino a bocconi)
150 g maionese
50 g spinaci
1 uovo – cetrioli sott'aceto
wasabi – scalogno
capperi in salamoia
peperone sott'aceto
yogurt greco – prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

FRULLATE *a lungo, finemente, gli spinaci con 200 g di acqua. Scaldate il frullato fino a 60 °C, eliminando un po' della schiuma che si forma in superficie.*
RACCOGLIETE *con una schiumarola la polpa gelatinosa che si forma in superficie e adagiatela in una garza, appoggiata su una ciotola piena di ghiaccio. Strizzatela poi leggermente (clorofilla).*
MESCOLATE *50 g di maionese con un cucchiaino di clorofilla e un pizzico di wasabi ottenendo la maionese verde.*
SMINUZZATE *3 piccoli cetrioli, una faldina di peperone, un ciuffetto di prezzemolo, un pezzetto di scalogno, mezzo cucchiaino di capperi e mescolateli con 50 g di maionese; aggiungete un tuorlo sodo passato al setaccio, ottenendo la maionese tartara.*
MESCOLATE *la maionese rimasta con un cucchiaio di olio e uno di yogurt, ottenendo la terza maionese.*
PREPARATE *4 spiedini alternando sugli stecchi bocconi di carni diverse. Cuoceteli alla griglia con poco olio per 2-3' per lato.*
SALATELI, *pepateli e serviteli con le tre maionesi, insalata e grissini a piacere.*

3

4

3 Verdure e gamberi, con mousse di maionese al curry

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 30′ di ammollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
130 g daikon
60 g maionese
40 g panna fresca
8 gamberi
curry
attuga
olio extravergine di oliva – sale

SBUCCIATE *il daikon e tagliatelo a striscioline molto sottili (julienne); mettetelo a bagno in acqua fredda per 30′.*
MESCOLATE *la maionese con un pizzico di curry. Montate la panna e incorporatela alla maionese ottenendo una mousse.*
SGUSCIATE *i gamberi, lasciando solo la parte terminale della coda, e cuoceteli in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e uno di curry, per 2′.*
DISPONETE *qualche foglia di lattuga in 4 coppe, riempitele con un ciuffo di daikon, la mousse di maionese e 2 gamberi ognuna.*
COMPLETATE *spolverizzando ancora con un pizzico di curry.*

4 Patate al forno con maionese veg e cipolla all'agro

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g 4 patate un po' oblunghe
150 g 1 cipolla rossa
120 g olio di arachide
100 g latte di soia
senape
limone
curcuma
prezzemolo tritato
aceto
olio extravergine di oliva – sale

PREPARATE *la maionese veg frullando il latte di soia con una punta di senape, un pizzico di curcuma e di sale. Aggiungete, poi, a filo, sempre con il frullatore azionato, l'olio di arachide, finché il composto non prende la consistenza desiderata. Alla fine, aggiungete 30 g di olio extravergine di oliva e un cucchiaio di succo di limone.*
AVVOLGETE *le patate ognuna in un foglio di alluminio e infornatele su una placca a 200 °C per circa 1 ora.*
SBUCCIATE *la cipolla e tagliatela in 4; mettetela in una casseruola, coperta a filo di acqua, con 3-4 cucchiai di aceto e un cucchiaio di olio. Portate a bollore, fatela cuocere per 3-4′, poi spegnete e lasciatela raffreddare.*
APRITE *i cartocci e tagliate la parte superiore delle patate, per il lungo, creando un'apertura. Scavatele all'interno lasciando circa 1 cm di base e recuperate tutta la polpa in una ciotola.*
TAGLIATE *la cipolla in striscioline sottili e mescolatele con la polpa di patate.*
AGGIUNGETE *anche un ciuffo di prezzemolo tritato e 130 g di maionese. Aggiustate di sale e mescolate, ottenendo il ripieno.*
RIEMPITE *le patate con il ripieno e servitele come antipasto o in accompagnamento a un bollito di carne, completando a piacere con il ripieno avanzato e un pizzico di curcuma.*

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **9 settembre**

LO STILE IN TAVOLA

Vassoi di marmo bianco e nero Scandola Marmi; spiedi di bambù Samurai Party.

ZEFIRO, QUALITA' ITALIANA.

100% Italiano

"ZUPP E LATT" ALLA NAPOLETANA

DAVIDE OLDANI
Chef Ambassador di Eridania

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PANE:
200 g di fette di pane a fermentazione naturale (spesse ½ cm), 30 g di Zefiro

PER LA CREMA DI CACAO, LATTE E PANE:
200 g di pane, 200 ml latte, 30 g cacao amaro in polvere

PER IL GELATO:
300 ml di latte, 70 g di Zefiro, 18 g di latte in polvere, 50 ml di panna liquida, 20 g di caffè in grani

PER LA SCHIUMA DI LATTE:
200 ml di latte scremato

PER LA FINITURA:
80 g di gelato al caffè bianco, 20 g di fave di cacao amaro, 4 g di caffè in polvere, 2 g di scaglie di sale grosso

PREPARAZIONE

PER IL PANE:
Tagliare il pane in fette da ½ cm e tenere solo il cuore con un filo di crosta, lasciando i ritagli da parte. Caramellare Zefiro in una padella e aggiungere le fette di pane, facendole colorire solo da un lato.

PER LA CREMA DI CACAO, LATTE E PANE:
Inzuppare i ritagli del pane messi da parte con del latte, aggiungere a pioggia la polvere di cacao e lasciare a marinare per 40 minuti. Frullare l'impasto in modo da ottenere una crema di pane che verrà usata per la base del dolce.

PER IL GELATO:
Versare in una pentola il latte, la panna, Zefiro, il latte in polvere e i chicchi di caffè.
Amalgamare il tutto e fare sobbollire per un minuto circa. Coprire la pentola e lasciare in infusione per un paio d'ore. Successivamente filtrare e cominciare a mantecare nella gelatiera. Riprendere le fette di pane caramellate e tagliarle a cubetti.

PER LA SCHIUMA DI LATTE:
Montare il latte con l'aiuto di una planetaria fino ad ottenere una schiuma densa e compatta. Si ottiene un effetto cappuccino che andrete a mettere alla sommità di "Zupp e latt".

PER LA FINITURA:
Prendere la crema di cacao, latte e pane e disporla alla base del bicchiere, fino a raggiungere 1/3 dell'altezza.
Aggiungere i cubetti di pane caramellato, successivamente aggiungere le fave di cacao amare, 1 cucchiaio di gelato al caffè bianco, poche scaglie di sale, la schiuma di latte e, infine, una spolverata di caffè.

Eridania
Zefiro
Incredibilmente fine, immediatamente solubile
100% Italiano

Incredibilmente fine, immediatamente solubile.

Eridania

conservala nel tuo ricettario

L'oro del PROSECCO

Le sue note fruttate esprimono la dolcezza del paesaggio, costellato da colline e piccoli borghi da esplorare con calma. E seducono anche un pubblico **GIOVANE** prima mai attratto dal vino

TESTO VALENTINA VERCELLI

Fotografie di O. Fantuz/SIME, 123RF, C. Bazan, illustrazione di A. Canavesi

NELLE ANTICHE CANTINE dei produttori della Marca Trevigiana si trovano anche botti di legno dove riposano i vini rossi. Sotto, sui ripidi terrazzamenti la vendemmia si esegue a mano. Nella pagina a fianco, una veduta autunnale, accesa di mille sfumature.

UNA DISTESA DI VIGNE ***a perdita d'occhio, colline punteggiate da borghi affascinanti,*** e poi antiche pievi, opere d'arte, ville di vacanza, commissionate dai patrizi veneziani alle archistar dei secoli passati. La Marca Trevigiana, il territorio dove nasce il Prosecco, è uno scrigno di tesori, meta sempre più frequente di viaggiatori curiosi di conoscere il territorio da cui nasce quel vino giovane e spumeggiante. Vino che ha conquistato i palati di tutto il mondo rendendo accessibile con frequenza il piacere di un calice di bollicine. **Un successo** che cresce di anno in anno, grazie al lavoro appassionato di circa 500 case spumantistiche, 14.000 tra viticoltori e vinificatori che producono oltre 300 milioni di bottiglie all'anno. →

La Docg Conegliano Valdobbiadene rappresenta **IL CUORE** *della produzione del Prosecco*

Fotografie di C. Bazan, G. Dutton/SIME, G. Francesconi, F. Zanusso, StockFood/Olycom. Illustrazione di K. Kellner/2DM

→

NUMERI IMPRESSIONANTI ***inimmaginabili*** perfino per l'uomo che ha scritto la pagina iniziale di questa storia entusiasmante. Era il 1868 quando Antonio Carpenè decise di produrre anche in Italia quelle **bollicine festose** che solo i francesi sapevano fare. Le sue conoscenze della chimica lo aiutarono a mettere a punto un metodo di produzione tutto italiano, l'amore per il Veneto e un'oratoria appassionata fecero presa sui coltivatori di quelle terre che già da secoli davano un vino fermo di grande qualità, definito "eccellentissimo" dall'imperatore Carlo V nel 1532.
I documenti parlano per la prima volta di Prosecco nel 1772: sono i resoconti di una riunione dell'Accademia dell'Agricoltura,

redatti dallo studioso Francesco Maria Malvolti. Quasi un secolo dopo il conte Marco Giulio Balbi Valier riuscì a selezionare il vitigno che dà origine al vino, un tempo chiamato prosecco, dal nome di una frazione di Trieste, e ora indicato come glera. Oggi il Prosecco è prodotto in nove province tra Veneto e Friuli ed è tutelato con la Doc dal 2009. Ma il baricentro della qualità rimane nel territorio di **Treviso**, con le denominazioni Conegliano Valdobbiadene, il suo cru Cartizze, e Asolo, protette dalla Docg. Assistere a una vendemmia è affascinante. Ma ogni periodo dell'anno è ideale per partire alla scoperta di questi luoghi, magari in motocicletta, seguendo le indicazioni della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene *(www.coneglianovaldobbiadene.it)*, un percorso di 120 chilometri, erede diretto di quella via che nel 1966 fu la prima arteria enologica italiana. Al di là della suggestione del paesaggio, la serata inizierà ai tavoli di uno degli **accoglienti wine bar, osterie e ristorantini** della zona: con in mano un bicchiere spumeggiante e profumato che sa trasformarsi in uno spritz vivace con qualche goccia di amaro, selz o acqua frizzante; oppure accompagnare nella sua espressione più secca risotti di verdure, pesce e formaggi delicati. Senza dimenticare la sua versione più amabile, da servire in una "coppa da Moscato".

AL BICCHIERE

Immediato e conviviale, il Prosecco è compagno ideale di feste e incontri tra amici.

Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Dry Carpenè Malvolti
Ha un bouquet delicato e che ricorda la mela, e un sapore morbido e asciutto.

Prosecco Extra Dry Scudo bio Ca' Val Cantina Produttori di Valdobbiadene
Ha una spuma cremosa e sentori di frutta e fiori.

Valdobbiadene Prosecco Sup. Rive di Refrontolo Santa Margherita
Note di corolle di pesco, acacia e mela lo rendono fresco e persistente.

LA FLÛTE
grazie alla sua stretta apertura mantiene più a lungo il perlage del vino

IL METODO CHARMAT caratterizza la produzione del Prosecco e prevede una seconda fermentazione in autoclave, più breve di quella in bottiglia usata nel Metodo Classico. Ne deriva un vino fresco e piacevole, da abbinare con piatti e prodotti del territorio, come il formaggio Montasio. Sopra, una veduta dell'azienda Val d'Oca, che produce anche Prosecco biologico. A fianco, le bottiglie vengono lavate prima di essere confezionate.

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Tagliatelle verdi alla crema di noci e salvia

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **480 g** tagliatelle verdi fresche
- **200 g** latte
- **140 g** gherigli di noce
- **100 g** mollica
- **18 g** salvia
- grana grattugiato
- sale – pepe bianco

AMMOLLATE *la mollica a tocchi nel latte.*
FRULLATE *in crema i gherigli di noce con la salvia e il pane ammollato con tutto il latte e un mestolo di acqua. Salate e pepate.*
LESSATE *le tagliatelle per 1′ dalla ripresa del bollore, scolatele e conditele con la crema.*
COMPLETATE *con il grana grattugiato e servite subito.*

2 Crostini di scarola

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g scarola
40 g olive taggiasche snocciolate sott'olio
20 g capperi dissalati
8 fette di pane casareccio
1 piccolo scalogno
acciughe sott'olio
peperoncino fresco
alloro
olio extravergine di oliva

MONDATE *la scarola, tagliatela grossolanamente e lessatela per 5′ in acqua con un filo di olio e una foglia di alloro.*
TRITATE *lo scalogno con le olive e i capperi, poi scaldate una padella con 2 cucchiai di olio e un filetto di acciuga. Quando l'acciuga sarà sciolta, unite il trito di olive, qualche rondella di peperoncino fresco, soffriggete per 1′, quindi aggiungete la scarola e fatela asciugare e insaporire per 2-3′.*
DISPONETE *le fette di pane su una placca, completatele con la scarola e infornate i crostini a 180 °C per 2-3′.*

3 Uova al tegamino con zucca e cavolo verza

TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cavolo verza
250 g polpa di zucca a tocchetti
8 uova
1 cipolla piccola bianca
alloro
burro
sale grosso e fino

MONDATE *il cavolo e affettatelo grossolanamente.*
TRITATE *la cipolla e fatela appassire in una noce di burro con una foglia di alloro per un paio di minuti; poi unite il cavolo verza, una presa di sale grosso, la zucca, coprite e cuocete dolcemente per 20′ circa.*
FRIGGETE *le uova in una noce di burro.*
DISTRIBUITE *la verza e la zucca nei piatti, deponetevi sopra le uova. Spolverizzate di sale e servite immediatamente.*

2

3

4 Crema al limoncello

TEMPO 20 minuti più 20' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g latte
120 g zucchero semolato
40 g farina di riso
4 tuorli
savoiardi – cioccolato bianco
zucchero a velo – limone – liquore limoncello

RACCOGLIETE *500 g di latte in una casseruola con la scorza di un limone e portatelo a bollore.*
SBATTETE *i tuorli con lo zucchero semolato e la farina di riso, filtratevi sopra il latte; mescolate bene, riportate sul fuoco e cuocete per 2-3' dal bollore. Togliete la crema dal fuoco e unite 2 cucchiai di limoncello.*
TRASFERITE *la crema in una ciotola e distribuite sulla superficie un paio di cucchiai di limoncello. Sigillate la ciotola con la pellicola e fate raffreddare.*
MESCOLATE *200 g di latte con un cucchiaio di zucchero a velo, un cucchiaio di limoncello, una grattugiata di scorza limone. Immergetevi brevemente i savoiardi, distribuiteli nelle ciotoline, coprite con la crema e completate con il cioccolato grattugiato. Mettete in frigo per una decina di minuti e poi servite.*

5 Trota al timo e riccioli di sedano

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
480 g filetti di trota
4 gambi di sedano
farina – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *il sedano, tagliatelo in listerelle e mettetele in acqua ghiacciata per una decina di minuti.*
PRIVATE *i filetti di trota della pelle, divideteli in losanghe e infarinateli.*
ROSOLATELI *in padella con poco olio per 2' per lato con qualche fogliolina di timo.*
SGOCCIOLATE *il sedano e conditelo con olio, sale e pepe.*
DISTRIBUITE *le losanghe di trota nei piatti, completate con il sedano e servite.*

AL BICCHIERE

Quattro vini di eleganza, struttura e freschezza, all'insegna della naturalità. Per agili abbinamenti con i sapori pieni di questo mese.

BOLLICINE Malvasia "Znèstra" 2013 di Crocizia.
Le vigne di Marco Rizzardi sono inerbite, vive, cinte da boschi, e trasmettono ai vini finezza e gioia. Con questa Malvasia rifermentata in bottiglia l'inizio del pasto sarà spumeggiante e divertente *(ricette 2, 3)*. 8 euro.

BIANCO "I Masieri" 2013 di Angiolino Maule.
Da una conduzione di vigna e cantina severa nell'escludere interventi chimici, "I Masieri", uvaggio di garganega e trebbiano, arriva in bottiglia delicato, vivo piacere giocato tra aromaticità, freschezza, vitalità *(ricette 1, 5, 7, 9)*. 9 euro.

ROSSO Sannio Rosso Doc 2011 di Antica Masseria Venditti.
Oltre quattro uve campane per un rosso di elegante ruralità, asciutto ma invitante: per legumi, minestre e paste ricche, carni alla griglia e salumi *(ricette 6, 7, 8)*. 9 euro.

DOLCE Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano 2012 di Grillo.
Questo vino è l'emblema della collina friulana. Nella versione dolce Grillo ne esalta la piacevole bevibilità. Ottimo con dolci alla crema, frolle e frutta secca, ma anche con formaggi erborinati *(ricetta 4)*. 10 euro.

Scelti per voi da Gianluca Ladu
www.vinoir.com

4

5

6 Gnocchetti con castagne e spinaci

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g gnocchetti pronti
120 g crescenza
100 g castagne lessate
80 g spinacini freschi mondati
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *gli spinaci a freddo in una padella, in un velo di olio; salateli, portateli sul fuoco, copriteli e stufateli sulla fiamma al minimo per 2-3'.*
LESSATE *gli gnocchi in acqua bollente salata per 1' da quando vengono a galla, scolateli direttamente nella padella degli spinaci, saltate per meno di 1' e completate con la crescenza a tocchettini e le castagne sbriciolate.*

6

Pronto in meno di 15 minuti!

7

7 Hamburger di vitello

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g patate lessate
400 g polpa macinata di vitello
70 g yogurt intero
50 g maionese
rosmarino – olio extravergine
sale – pepe

CONDITE *la polpa di vitello con sale, pepe, un trito fine di rosmarino e un filo di olio.*
FORMATE *4 hamburger (ø 8 cm), ciascuno su un quadrato di carta da forno (lato 10 cm).*
CUOCETELI *in una padella velata di olio, prima dal lato della carta per 4′, poi girateli aiutandovi con la carta, eliminatela e lasciateli cuocere per altri 4′.*
MESCOLATE *la maionese con lo yogurt e aggiustate di sale.*
TAGLIATE *le patate a cubotti, servitele con gli hamburger e completatele con la maionese allo yogurt e pepe.*

8

8 Insalata di pollo, finocchio e bacon

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g petto di pollo
60 g bacon a fette
1 finocchio
mezzo porro – alloro – foglie di sedano
olio extravergine di oliva – sale

STENDETE *le fette di bacon su una placca foderata di carta da forno; infornatele a 180 °C per 5-8′, per renderle croccanti.*
TRITATE *finemente alcune foglie di sedano con qualche rondella di porro.*
COSPARGETE *il petto di pollo con il trito; ponetelo in una pirofila, salatelo, conditelo con una foglia di alloro e un filo di olio; copritelo con un foglio di carta da forno, sigillate con la pellicola e cuocete nel forno a microonde per 5′ alla massima potenza.*
SFORNATE *il pollo, lasciatelo intiepidire, poi sminuzzatelo. Mescolate il fondo di cottura con 4 cucchiai di olio.*
MONDATE *il finocchio, tagliatelo in tocchetti e conditelo con il fondo di cottura del pollo.*
RACCOGLIETE *il pollo, i finocchi e il bacon spezzettato in una ciotola; condite con barbe di finocchio e servite subito, accompagnando a piacere con crostini di pane.*

9

9 Sauté di gamberi, indivie e arancia

TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
16 code di gambero
100 g cavolo cinese mondato
100 g indivia belga
100 g indivia riccia mondata
50 g radicchio
2 arance
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PELATE *a vivo le arance: lavorate su una ciotola per raccogliere il succo che colerà durante questa operazione.*
SGUSCIATE *le code di gambero e scottatele in padella con un filo di olio per 1' per lato; alla fine spolverizzatele di sale.*
AFFETTATE *abbastanza sottilmente il cavolo cinese, le indivie e il radicchio; mescolate tutto, aggiungete gli spicchi di arancia e condite con un filo di olio e parte del succo.*
COMPLETATE *con i gamberi ancora caldi, una macinata di pepe e servite subito.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **23 luglio***

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Atmosfera rustica con stoviglie di terraglia e tessuti grezzi.

La ciotola di ceramica chiara è di Unomi Laboratorio di ceramica, i piatti di terracotta sono di Ceramiche Nicola Fasano, e il tovagliolo di Fazzini.

PROVATI E APPROVATI

Dai supermercati e dalle pasticcerie per i nostri piatti.

L'aroma di panna fresca del burro Inalpi dà pienezza alle uova al tegamino. Il limoncino di Bottega, ottenuto da limoni siciliani lasciati in infusione nella grappa, aggiunge un tocco mediterraneo alla crema.

Antipasti

Gnocco fritto, polenta e mortadella di fegato, e altre idee che stimolano l'acquolina e il buonumore. **NOBILITATI** dalla presentazione e dall'aggiunta di note inconsuete

1

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Schegge al grana con zucca brasata

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 14 PEZZI
300 g zucca mantovana
125 g farina 00
100 g burro
60 g grana grattugiato
20 foglie di basilico
brodo vegetale – senape in grani
olio extravergine di oliva
vino bianco secco – sale – pepe

UNITE *il grana alla farina, aggiungete il burro a pezzetti e impastate velocemente. Lavorate con la punta delle dita fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare in frigo per almeno 30'.*
STENDETELO *poi a uno spessore di 3 mm e ritagliatelo in triangoli di 8 cm di lato. Disponeteli su una teglia foderata di carta da forno e infornate a 150 °C per 15' circa.*
TAGLIATE *la zucca a fette sottili, ponetele su una teglia foderata di carta da forno; salate, pepate, unite 3 cucchiai di brodo vegetale, 2 cucchiai di olio e 2 di vino bianco. Coprite con alluminio e infornate a 220 °C per 20'.*
FRULLATE *le foglie di basilico con 60 g di olio e un pizzico di sale; azionate il frullatore a brevi impulsi per non scaldare la salsa, ed evitare così che si annerisca.*
STENDETE *su ogni triangolo un velo di senape, un cucchiaino di salsa di basilico, una fettina di zucca e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il contrasto tra il piccante della senape e la dolcezza della zucca è particolarmente stimolante. La salsa al basilico completa con una nota fresca la pasta sablée al grana grattugiato.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Trentino Müller-Thurgau**
- **Colli di Scandiano e di Canossa Sauvignon**
- **Delia Nivolelli Grecanico**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto dell'insalata di pesce affumicato LAESSE ceramica.

SCUOLA DI CUCINA

LA PASTA SABLÉE

Prende il nome da un aggettivo francese che significa "sabbioso": ha infatti una consistenza friabilissima. La farina si amalgama solo con il burro che, essendo presente in alta percentuale, rende la pasta molto delicata. Per 300 g di farina usate 180-200 g di burro e 30 g di grana grattugiato oppure 100 g di zucchero a velo, se volete un impasto dolce.

a **Mescolate la farina con il grana grattugiato, o lo zucchero a velo, e un pizzico di sale. Unite il burro, morbido ma corposo, a tocchetti. Per ottenere una friabilità ancora maggiore, sostituite 1/4 della farina con fecola di patate.**

b **Impastate velocemente fino a ottenere una pasta liscia. Copritela e lasciatela riposare al fresco per almeno 30'.**

c **Stendete la pasta con molta delicatezza, infarinandola continuamente, a uno spessore di 3-5 mm o poco più.**

d **Ritagliatela nelle forme desiderate e infornate a 150 °C per 15-20' a seconda dello spessore.**

a

b

c

d

2

3

2 Polenta, lenticchie, mortadella di fegato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g mortadella di fegato da cuocere
250 g farina di mais per polenta
200 g lenticchie piccole
50 g pancetta
1 scalogno – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – burro – sale

AMMOLLATE *le lenticchie per 1 ora.*
PORTATE *a bollore un litro di acqua, salate e unite la farina, mescolando la polenta continuamente per circa 45'.*
METTETE *a cuocere la mortadella in acqua fredda e, dal levarsi del bollore, lessatela per 30'; mantenete un bollore leggerissimo in modo che il budello non si laceri.*
FATE *appassire lo scalogno in una casseruola con un cucchiaio di olio e la pancetta tagliata a listerelle sottili; unite poi le lenticchie, un mestolo di brodo e cuocete per 30-40'.*
STENDETE *la polenta in una teglia a 1,5 cm di spessore e fatela rassodare in frigo per 30'.*
RITAGLIATE *6 medaglioni di polenta (ø 8-9 cm), imburrateli e rosolateli in padella per 2' per lato.*
PONETE *su ciascun medaglione una rondella di mortadella e un cucchiaio di lenticchie e servite subito ben caldo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la mortadella di fegato è un insaccato lombardo a base di carne e fegato suino. Simile a un piccolo cotechino, si trova al banco salumi del supermercato nei mesi invernali.*

VINO *rosso frizzante e leggero.*
- **San Colombano**
- **Lambrusco di Sorbara**
- **Penisola Sorrentina Lettere rosso frizzante**

3 Insalata di pesce fumé e frutta secca

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
200 g filetto di pesce bianco affumicato
200 g broccoletti
200 g cavolfiore
2 cespi di indivia belga – **2** finocchi
datteri secchi – fichi secchi – prugne

4

secche – noci – nocciole – mandorle
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *le verdure; spezzettate l'indivia e tagliate i finocchi a tocchetti.*
DIVIDETE *i cavoli in cimette.*
PESATE *20 g per ogni tipo di frutta secca. Tagliatela a tocchettini.*
SFALDATE *il pesce a pezzetti.*
COMPONETE *l'insalata con tutti gli ingredienti, conditela con olio, sale e pepe e servitela subito.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Oltrepò Pavese Riesling**
- **Candia dei Colli Apuani Bianco**
- **Lizzano Bianco**

BIRRA *chiara leggermente velata, con aromi di frutta e spezie, fresca e molto frizzante.*
- **Bière Blanche**
- **Weizen**

4 Gnocco fritto con acciughe e limone caramellato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di lievitazione

INGREDIENTI PER 20 PEZZI
250 g farina 00
125 g latte
15 g lievito di birra fresco
10 acciughe sotto sale
limone – zucchero
olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *le acciughe: liberatele dal sale sciacquandole sotto un filo di acqua, apritele a libro, eliminate la lisca con la codina, separate i filetti e asciugateli con carta da cucina.*
SCIOGLIETE *il lievito nel latte, unitevi la farina mescolata con 15 g di sale e poi 2 cucchiai di olio extravergine di oliva. Lavorate ottenendo un panetto omogeneo. Copritelo e lasciatelo lievitare per 1 ora.*
RICAVATE *da un limone 5 rondelle sottili; tagliate ogni rondella in 4 spicchi. Raccoglieteli in una casseruola di acqua fredda, portate a bollore e dopo 1' scolateli.*
FATE *sciogliere 50 g di zucchero in un pentolino, al bollore unite gli spicchietti di limone, fateli caramellare per un paio di minuti e teneteli da parte.*
RICAVATE *dall'impasto dei panetti di circa 20 g l'uno; friggeteli in abbondante olio di arachide caldo facendoli dorare.*
COMPLETATE *ogni gnocco fritto con uno spicchio di limone caramellato e un filetto di alice. Servite subito.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico e fragrante.*
- **Alto Adige Riesling Italico**
- **Pietraviva Malvasia bianca lunga**
- **Salice Salentino Pinot bianco**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **28 luglio**

La bontà e la leggerezza dell'albume d'uovo sono sempre a portata di mano nella pratica nuova bottiglia

LA QUALITÀ ESCE DAL GUSCIO

Dall'esperienza del gruppo Eurovo nasce l'Albume Le Naturelle, albume di uova di gallina da allevamento a terra in una pratica bottiglia.

L'albume è un'importantissima fonte di proteine dalle elevate proprietà nutrizionali (contiene sali minerali, 10 g di proteine in 100 g di prodotto, vitamine del gruppo B) e funzionali ed è la parte dell'uovo che consente la montatura a neve. Grazie al processo di liottizzazione, l'Albume Le Naturelle mantiene intatte le proprietà dell'albume fresco, senza l'aggiunta di additivi e conservanti, e si può tenere in dispensa, a temperatura ambiente, per 6 mesi. Nella pratica bottiglietta da 500 g è sempre pronto all'uso e indicato per i consumi quotidiani. L'Albume Le Naturelle è ideale per chi conduce una vita all'insegna del benessere, per chi ama tenersi in forma con attività fisica, seguendo una dieta attenta e ricca di proteine salutari.

È indicato anche per gli amanti della cucina che potranno realizzare soffici mousse, dolci meringhe, leggere omelette e tanti altri gustosi piatti sia dolci che salati. Per idee sfiziose e gustose su come utilizzare l'Albume Le Naturelle, potrete consultare il ricettario, a breve scaricabile in formato PDF, sul sito internet della Cucina Italiana.

Le Naturelle

Per informazioni: www.lenaturelle.it

CREMA BRUCIATA DI FINOCCHI

INGREDIENTI PER 8 PERSONE: *1,2 kg 3 finocchi - 400 g latte - 240 g di albume d'Uovo Le Naturelle - 3 filetti di acciuga sott'olio - 1 arancia - zucchero di canna - olio extravergine di oliva - sale*

Pulite i finocchi, conservando un po' del loro verde. Tagliatene 2 a pezzetti e cuoceteli in acqua bollente salata per 15-20'. Scolateli bene e frullateli nel cutter. Passate il frullato in un setaccio, premendo bene per eliminare tutta l'acqua in eccesso. Mettete 300 g di frullato in una ciotola e amalgamatelo con l'albume d'Uovo Le Naturelle, il latte e un pizzico di sale. Mescolate con una frusta, ottenendo un composto omogeneo. Versatelo in 8 stampi rotondi in ceramica (ø 12 cm). Infornateli a bagnomaria, in una pirofila, a 120 °C per 25'. Tagliate il finocchio rimasto a fettine sottili e poi a striscioline. Conditele con un'emulsione preparata frullando il succo di mezza arancia, 2 cucchiai di olio e i filetti di acciuga. Sfornate gli stampi, lasciateli intiepidire, cospargeteli in superficie con lo zucchero di canna e "bruciatelo" con l'apposito cannello finché lo zucchero non si caramella. Servite le creme bruciate con i finocchi crudi.

1

Primi

È il momento di portare in tavola quei piatti sostanziosi ai quali si ha voglia di tornare sempre. Da scegliere tra bigoli, risotto, pasta ripiena e una zuppa **CONFORTANTE**, a seconda dell'appetito

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Bigoli con coda di bue, mandorle tostate e spezie

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 40'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,4 kg coda di bue
500 g bigoli
100 g sedano
100 g carota
100 g cipolla
70 g mandorle a lamelle
3 chiodi di garofano
1 stella di anice stellato
concentrato di pomodoro
brodo vegetale – alloro
grana grattugiato – rosmarino
vino rosso secco – cannella in polvere
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *la coda e dividetela in tocchi.*
RIDUCETE *in dadini sedano, carota e cipolla, raccoglieteli in una casseruola capace e rosolateli in 3 cucchiai di olio per un paio di minuti, poi unite i tocchi di coda e rosolate anch'essi per 3-4'. Salate, pepate.*
PROFUMATE *con una foglia di alloro, una stella di anice stellato, i chiodi garofano, un ciuffo di rosmarino e un pizzico di cannella in polvere. Unite 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, bagnate con un bicchiere di vino rosso e lasciate evaporare la parte alcolica.*
IRRORATE *con un litro di brodo vegetale caldo, coprite e lasciate cuocere dolcemente per 3 ore. Spegnete e lasciate intiepidire la coda nel sugo. Sgocciolatela, sfilacciate la polpa eliminado l'osso e la parte di tessuto connettivo. Unite di nuovo la polpa sfilacciata al sugo di cottura.*
TOSTATE *le mandorle a lamelle su una placchetta in forno a 250 °C per 3'.*
LESSATE *i bigoli, scolateli e saltateli in una padella di grosse dimensioni con la coda e il sugo di cottura per 1'. Completate con grana, qualche ciuffetto di rosmarino e con le mandorle tostate. Servite subito ben caldo.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Breganze Merlot**
- **Esino Rosso**
- **Irpinia Rosso**

LO STILE IN TAVOLA
Pirofila Fonderia Ceramiche Bucci, tovagliolo color senape Society by Limonta.

SCUOLA DI CUCINA

LA CODA DI BUE

Taglio di carne che fa parte del cosiddetto "quinto quarto", cioè di quella categoria che comprende le frattaglie e tutti i tagli considerati poveri. La coda dà il meglio di sé nelle cotture lunghe, brasati, stufati, stracotti, perché ricca di tessuto connettivo e di grasso che lentamente si sciolgono rendendo i sughi densi e cremosi. Per alleggerire le preparazioni, lessatela prima della cottura prevista dalla ricetta: dopo averla pulita, copritela di acqua, unite 200 g di vino e cuocetela dal bollore per 30'. Scolatela, sciacquatela, asciugatela e procedete con la ricetta scelta.

a–b **Ripulite parzialmente la coda dalle parti grasse inserendo la lama del coltello di piatto tra le fibre esterne e la polpa.**

c **Passando il dito lungo la coda cercate gli avvallamenti tra vertebra e vertebra. Tagliatela in questi punti così da ottenere dei rocchetti di circa 4-5 cm di spessore. Lavateli e asciugateli con carta da cucina, poi cucinateli come preferite.**

a

b

c

2 Zuppa di lenticchie

IMPEGNO Facile
TEMPO 50' più 1 ora di ammollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g lenticchie
125 g castagne arrostite
50 g lardo
8 fette di pane casareccio
alloro – basilico – prezzemolo – timo
maggiorana – passata di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *in ammollo le lenticchie per almeno 1 ora.*
SGOCCIOLATELE *e lessatele in abbondante acqua bollente con una foglia di alloro per 40', salando verso fine cottura.*
RIDUCETE *le castagne e il lardo in tocchetti. Raccoglieteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio, un rametto di timo, uno di maggiorana, qualche foglia di basilico e rosolateli sulla fiamma media per 1-2'; dopo 1' aggiungete anche 2 cucchiai di passata di pomodoro e un mestolo di acqua calda. Salate, pepate e cuocete per 3-4', poi unite le lenticchie con poca acqua di cottura e dopo 10' spegnete.*
UNGETE *leggermente le fette di pane e tostatele in padella per 1-2' per lato.*
DISTRIBUITE *nei piatti le fette di pane tostato, unite la zuppa e completate con un trito fine di prezzemolo e ancora un filo di olio. Servite subito ben caldo.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Bardolino Novello**
- **Colli di Luni Rosso**
- **Melissa Rosso**

dall'ABRUZZO

2

3

3 Risotto agli agrumi con storione affumicato

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g riso Carnaroli
100 g storione affumicato o pesce spada affumicato
1 pompelmo – **1** arancia – **1** lime
brodo vegetale – scalogno – burro – aneto
olio extravergine di oliva – sale

GRATTUGIATE *la scorza di mezzo pompelmo, di mezzo lime e di mezza arancia. Pelate poi a vivo l'arancia e il pompelmo, raccogliendo il succo in una ciotola.*
TRITATE *un ciuffetto di aneto.*
TRITATE *uno scalogno e fatelo appassire in casseruola con 2 cucchiai di olio; tostatevi il riso per 1', poi bagnatelo con il succo degli agrumi e portatelo a cottura in 15-16' unendo brodo vegetale caldo un poco alla volta.*
MANTECATE *il risotto con poco burro e un filo di olio, aggiustate di sale, se serve, unite le scorze grattugiate di pompelmo, arancia e lime e l'aneto tritato, completate con lo storione a fettine e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Collio Traminer Aromatico**
- **Orvieto Amabile**
- **Salaparuta Catarratto**

4

4 Crema di verza e patate con crostini di bitto

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g verza
400 g patate
100 g bitto a tocchi
100 g farina
100 g albume
40 g burro più un po'
brodo vegetale – salvia – aglio – sale – pepe

SBUCCIATE *le patate e riducetele in tocchi. Mondate la verza e affettatela non troppo finemente.*
ROSOLATE *in una casseruola mezzo spicchio*

di aglio con una noce di burro e qualche foglia di salvia per pochi minuti; poi eliminate l'aglio, unite le patate e la verza e fate rosolare per 3-4'; coprite a filo le verdure con brodo vegetale tiepido, riducete la fiamma, coprite e cuocete dolcemente per 30'.
TENETE *da parte un paio di mestolini di patate e verza e frullate il resto in crema. Unite i mestolini tenuti da parte alla crema, mescolate e aggiustate di sale, se serve.*
FRULLATE *il bitto nel bicchiere del robot da cucina, non troppo finemente in modo che non si impasti, poi amalgamatelo con la farina, 40 g di burro morbido, l'albume e una macinata di pepe. Mescolate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.*
DISTRIBUITE *questo composto in 12 dischi sottili (ø 6-7 cm) su una placca foderata di carta da forno e infornate a 200 °C per 5'. Sfornate i crostini di bitto e lasciateli raffreddare e diventare croccanti.*
SERVITE *la crema ben calda completando con i crostini di bitto e decorando a piacere.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Friuli-Grave Cabernet Franc**
- **Nettuno Bellone**
- **Alcamo Nero d'Avola**

5 Conchiglioni gratinati con radicchio e salsiccia

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g latte
360 g 16 conchiglioni
350 g salsiccia
250 g radicchio
250 g trombette dei morti (*Craterellus Cornucopioides*) puliti
40 g burro
40 g farina
1 cipolla piccola
grana grattugiato – noce moscata
prezzemolo – sale

TRITATE *finemente la cipolla.*
AFFETTATE *finemente il radicchio.*
ELIMINATE *il budello della salsiccia, raccoglietela con la cipolla in una casseruola e stufatela sul fuoco medio, senza altri grassi, sgranandola delicatamente. Ci vorranno 6-8'. Poi unite i funghi a pezzetti non troppo piccoli e proseguite nella cottura per 10-12'. Spegnete e salate.*
SCIOGLIETE *il burro in una piccola casseruola con la farina, poi unite il latte, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e cuocete fino a ottenere una besciamella non troppo densa.*
UNITE *la metà della besciamella ai funghi e mescolate delicatamente. Insaporite con 40 g di grana e un ciuffo di prezzemolo tritato.*
LESSATE *al dente i conchiglioni (conviene lessarne qualcuno in più perché in cottura potrebbero rompersi) in acqua bollente salata, per 10' circa, scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente. Asciugate i conchiglioni con attenzione e farciteli con il composto di funghi e salsiccia.*
DISTRIBUITE *la metà della besciamella rimanente in una pirofila, poi accomodatevi i conchiglioni farciti, distribuite sulla superficie il resto della besciamella, spolverizzate di grana e infornate a 220 °C per 8-10'. Sfornate e servite subito.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Botticino**
- **Valdichiana Sangiovese**
- **Rosso di Cerignola**

BIRRA *chiara o dorata, con evidenti note dolci iniziali e un finale luppolato. Corposa e alcolica.*
- **Doppio Malto**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***29 luglio***

5

EURONICS

IL CLIENTE È NEL SUO REGNO

Moulinex

UN VERO COMPAGNO IN CUCINA PER OGNI TIPO DI PIATTO

IN REGALO
una bilancia e
un cofanetto di pasta Rummo
IN ESCLUSIVA DA EURONICS

Cartolina e regolamento su: www.cuisinecompanion.moulinex.it

699,90

ROBOT MULTIFUNZIONE
CUISINE COMPANION HF800A

6 programmi automatici + modalità manuale • Potenza 1550 W
12 velocità + Pulse e Turbo • 21 impostazioni temperatura • Capacità totale fino a 4,5 l • Inclusi: lama ultrablade, mescolatore, lama per impastare/tritare, frusta/sbattitore, cestello vapore da 2 l, ricettario "1 milione di menù"

SUPERACCESSORIATA PER LAVORARE OGNI TIPO DI IMPASTO

~~243,90~~
Sconto 18%

199,90

IMPASTATRICE
MASTERCHEF GOURMET QA403G

Potenza 900 W • Utensili di miscelazione ed impasto Hi Tech con movimento planetario
6 velocità elettroniche + Pulse • Castello inox capacità 4 l • Frullatore capacità 1,5 l • Inclusi 3 rulli per grattugiare e affettare • Incluso ricettario con 40 ricette

PER FARE IN CASA PANE DI OGNI TIPO, COMPRESO CROCCANTI BAGUETTE

~~142,90~~
Sconto 9,1%

129,90

MACCHINA DEL PANE
BREAD&BAGUETTINE OW3501

15 programmi preimpostati, tra cui baguette, pane classico, integrale, senza glutine, pasta per pizza, torte, marmellate • 3 livelli di doratura • 3 impostazioni di peso • Potenza 700 W
Inclusi: supporto per 4 baguette, pennello, lama per incidere, misurino

Offerte valide dal 13 novembre al 26 novembre 2014
Scopri tutte le altre offerte dedicate al mondo della cucina

SPECIALE CUCINA

KENWOOD

COOKING CHEF

CON FOOD PROCESSOR, FRULLATORE, BILANCIA, RICETTARIO E CESTELLO A VAPORE INCLUSI!

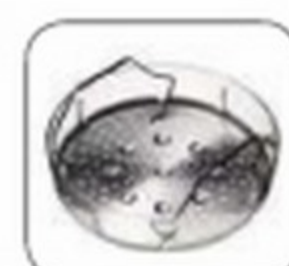
1399,90

COOKING CHEF
KM 088

Impasta, monta, trita, frulla e cuoce • Motore da 1500 W a freddo • Ciotola inox da 6,7 l. • In dotazione: 5 ganci di miscelazione ed impasto e cottura, frullatore in vetro Thermoresist, food processor, cestello a vapore e bilancia Implementabile con oltre 30 attrezzature opzionali da applicare alle 4 diverse prese motore • Inclusi Ricettario e Coupon per il corso gratuito di cucina

Dotazione

AT 358 Frullatore Thermoresist

AT 647 Food Processor

Cestello a vapore

AT 850 Bilancia elettronica da cucina

Scarica la APP gratuita del ricettario

club

Ricettario KClub

CIOTOLA SUPER CAPIENTE PER PREPARARE PIATTI PER TUTTA LA FAMIGLIA

AT 358 Frullatore Thermoresist

~~499,90~~ Sconto 20%

399,90

KENWOOD CHEF
KMM 770 GL

Macchina multifunzione con movimento planetario • Oltre 20 attrezzature opzionali Motore da 1200 W • Ciotola inox da 6,7 l. • In dotazione: 3 ganci di miscelazione ed impasto in metallo, frullatore in vetro Thermoresist

COMPATTO, POTENTE E FACILE DA USARE

IN BOWL DRIVE

~~99,90~~ Sconto 20%

79,90

FOOD PROCESSOR
FPP 235

In Bowl Drive System (motore a presa diretta), per aumentare la capacità lavorabile Potenza 750 W • Ciotola da 2,1 l. • 2 velocità di lavorazione + Pulse • In dotazione: 1 disco in acciaio inox, disco emulsionatore, frullatore con capacità max. di 1,2 l, spremiagrumi

1

Pesci

La tradizione è arricchita con spunti di INNOVAZIONE e suggerimenti per presentare in modo originale piatti di mare appetitosi ed eleganti

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Ostriche gratinate con speck e crema al Marsala

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g Marsala
200 g panna fresca
100 g Speck Alto Adige Igp
24 ostriche
2 tuorli
erba cipollina – sale

CUOCETE *il Marsala in una casseruola finché non avrà assunto una consistenza sciropposa, per circa 15-20′. Aggiungetevi la panna, portate a bollore e spegnete.*
VERSATE *la crema ottenuta in una ciotolina, aggiungete i tuorli e mescolate.*
TRITATE *finemente lo speck.*
APRITE *le ostriche con un coltellino e appoggiate i gusci con il mollusco su una placca da forno sopra un po' di sale (che ha la funzione di tenere fermi i gusci).*
COPRITE *le ostriche con la crema al Marsala, distribuitevi sopra lo speck e qualche filo di erba cipollina tagliato a rondelline, e infornatele a 250 °C per 4′: in questo modo si formerà una crosticina in superficie e il mollusco rimarrà morbido. Servite subito.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*

- **Trento Doc**
- **Aversa Spumante**
- **Sardegna Semidano Spumante**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti delle braciole di pesce spada LAESSE ceramica.

SCUOLA DI CUCINA

APRIRE LE OSTRICHE

Per prima cosa, è utile procurarsi due strumenti per eseguire un'operazione di per sé semplice, ma che richiede esperienza e un po' di forza: il guanto in maglia di acciaio vi consentirà di afferrare saldamente le conchiglie, senza tagliarvi con i gusci; il coltello apposito, di puntare con forza la lama tra le due valve, senza che vi scivoli.

a **Inserite la punta del coltello tra le due valve dell'ostrica, cercando un punto che favorisca l'ingresso della lama.**

b **Fate leva e aprite i gusci spingendo la lama all'interno.**

c **Tagliate il filamento che tiene unite le due valve e aprite l'ostrica, separandole.**

d **Staccate il mollusco, per poterlo mangiare facilmente: di solito si fa scivolare in bocca direttamente dal guscio.**

a

b

c

d

2

dalla CAMPANIA

2 Polpo al ragù

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg polpo
500 g vino bianco secco
100 g concentrato di pomodoro
pane tostato
aglio
prezzemolo tritato
peperoncino – sale

METTETE *il polpo in una casseruola con il vino, uno spicchio di aglio sbucciato, il concentrato di pomodoro. Coprite con un coperchio e cuocete a fuoco basso per 2 ore.*
SCOLATE *il polpo, lasciatelo intiepidire finché non riuscite a prenderlo con le mani e pulitelo dalla pellicina che lo ricopre, eliminando anche le ventose.*
TAGLIATELO *a pezzettini e rimettetelo nella casseruola, con il suo sugo. Riscaldatelo nuovamente, aggiustate di sale, se serve, e aggiungete un pizzico di peperoncino. Servitelo, completando con prezzemolo tritato e cubetti di pane tostato.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Colli Berici Manzoni Bianco**
- **Offida Passerina**
- **Ischia Biancolella**

3 Ricciola con crema di topinambur

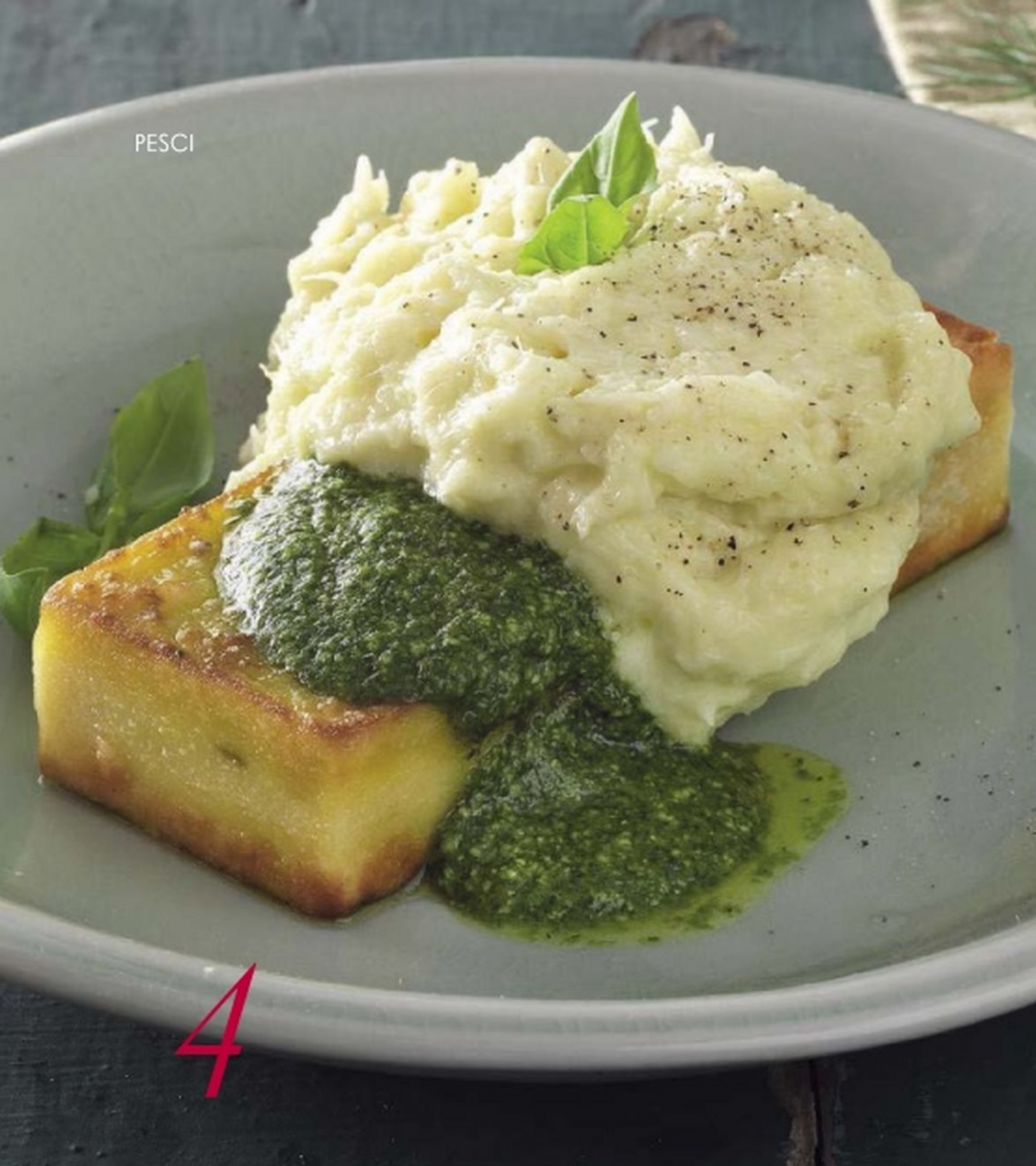
IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **750 g** filetto di ricciola
- **600 g** topinambur
- **300 g** cipolle rosse
- **300 g** latte
- **60 g** aceto di vino rosso
- **40 g** zucchero
- scalogno – alloro
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE *i topinambur, tagliateli a pezzetti e lessateli per circa 30'.*
MONDATE *le cipolle, tagliatele a spicchi e fateli bollire con l'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale e una foglia di alloro, per 10'.*
AFFETTATE *uno scalogno e fatelo appassire in un filo di olio, poi unite i topinambur, con 2 mestoli della loro acqua di cottura, il latte e un pizzico di sale. Portate a bollore e cuocete per 10'.*
FRULLATE *tutto con il mixer a immersione, ottenendo una crema; volendo, passatela al setaccio per renderla più liscia.*
SPELLATE *il filetto di ricciola e togliete la lisca e le spine. Tagliatelo in 4 trancetti, salateli e pepateli da entrambi i lati e cuoceteli in una padella calda, con un cucchiaio di olio, per circa 3-4' per lato.*
SERVITE *i filetti sulla crema di topinambur, completando con la cipolla.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Sylvaner**
- **Terre di Casole Bianco**
- **Fiano di Avellino**

3

4

4 Baccalà e panelle con pesto di erbe

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g baccalà dissalato, spellato e pulito
320 g farina di ceci
40 g basilico
30 g pinoli
2 gambi di sedano – **1** piccola cipolla
farina – finocchietto – prezzemolo – alloro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PORTATE *a bollore 2 litri di acqua con la cipolla, il sedano, 3-4 gambi di prezzemolo, una foglia di alloro e un cucchiaino di grani di pepe. Fate bollire per circa 40' (court-bouillon).*
MESCOLATE *in una casseruola la farina di ceci con un litro di acqua, 20 g di olio e 5 g di sale. Portate a bollore e cuocete per circa 30' mescolando ogni tanto, ottenendo una specie di polentina. Spegnete e versatela in una pirofila unta di olio. Lasciatela raffreddare coperta con un foglio di carta da forno appoggiato a contatto sulla superficie.*
PREPARATE *il pesto di erbe: frullate il basilico con un ciuffo di finocchietto e uno di prezzemolo, i pinoli e 100 g di olio. Azionate il frullatore a brevi impulsi intermittenti, in modo da non scaldare il pesto,*

5

che così non diventerà né scuro né amarognolo.
IMMERGETE *il baccalà nel court-bouillon bollente e cuocetelo per circa 10′. Scolatelo e montatelo con le fruste elettriche, come se fosse una maionese, aggiungendo a filo prima un mestolo del brodo di cottura, poi 150 g di olio. Aggiustate di sale e pepe.*
TAGLIATE *la polentina di ceci in 6 barrette di circa 100 g l'una e infarinatele. Friggetele in padella con un velo di olio, finché non diventano dorate, croccanti fuori e morbide dentro (panelle).*
SERVITE *le panelle insieme alla crema di baccalà, completando con il pesto di erbe.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Colli Orientali del Friuli Friulano**
- **Riviera Ligure di Ponente Pigato**
- **Vermentino di Gallura**

5 Braciole di pesce spada

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 10 fettine sottili di pesce spada
500 g passata di pomodoro
150 g provolone piccante
20 g pistacchi sgusciati e pelati
20 g pinoli – **1** uovo – pangrattato
prezzemolo tritato – cipolla – aglio
origano secco – capperi dissalati
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE *mezza cipolla e uno spicchio di aglio e rosolateli in una casseruola con un cucchiaio di olio. Aggiungete la passata, sale e pepe e cuocete per circa 25′. Completate la salsa ottenuta con origano secco e qualche cappero.*
BATTETE *con un batticarne bagnato (così non si attaccherà al pesce) 8 fettine di spada, in modo da assottigliarle.*
FRULLATE *il pesce rimasto insieme al provolone, l'uovo, 30 g di pangrattato, un cucchiaino di prezzemolo, i pistacchi e i pinoli, ottenendo il ripieno per le braciole.*
DISPONETE *il ripieno sulle fettine di spada e richiudetele a involtino (braciola); passateli nel pangrattato e rosolateli in padella con un filo di olio caldo. Cuoceteli girandoli per 5-6′. Salateli solo se serve (considerando che il provolone è molto sapido) e serviteli con la salsa di pomodoro.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Soave Superiore**
- **Bosco Eliceo Sauvignon**
- **Etna Bianco Superiore**

➜ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***31 luglio***

1

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Verdure

Carote che sanno ingolosire anche i bambini, finocchi in un flan raffinato, **RADICI** invernali in carpaccio e una cotoletta "verde"

1 Carote glassate, chips croccanti e salsa verde

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g carote
170 g 1 carota gialla
25 g prezzemolo pulito
3 filetti di acciuga
limone
senape
burro
olio extravergine di oliva
sale

SPUNTATE *le carote e sbucciatele; tagliatele a metà, poi in bastoncini di grandezza omogenea, quindi tornitele, dando una forma regolare e tondeggiante. Tenete da parte 70 g di ritagli di carote.*
METTETELE *in padella con 2 noci di burro e 2-3 mestoli di acqua con un pizzico di sale e cuocetele con il coperchio per circa 8-10′ finché, evaporata l'acqua, non cominceranno a sfrigolare nel burro.*
BAGNATELE *con poca acqua ancora e cuocetele per altri 3-4′, a fuoco medio, finché non diventano lucide (glassate).*
MONDATE *la carota gialla e tagliatela in nastri sottili, possibilmente con la mandolina. Metteteli tra due fogli di carta da forno oliati, appoggiateli su una placca e copriteli con un'altra placca, quindi infornateli a 160 °C per 15′, finché non diventano ben croccanti.*
FRULLATE *i ritagli di carota tenuti da parte con 100 g di olio, un cucchiaio di succo di limone, 10 g di senape, i filetti di acciuga e il prezzemolo: otterrete una salsa verde.*
SERVITE *le carote glassate con le chips croccanti e condite con la salsa verde.*
LA SIGNORA OLGA *dice che al posto della carota gialla si può usare la pastinaca, antenata bianca e un po' più dolce della carota. In entrambi i casi, potete scegliere di friggere le chips in olio di arachide, anziché asciugarle in forno.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Langhe Bianco**
- **Reno Bianco**
- **Colline Joniche Tarantine Bianco**

SCUOLA DI CUCINA

TORNIRE LE CAROTE

È una tecnica che consente di migliorare la presentazione delle verdure, sia lessate sia glassate in padella. Si utilizza solitamente per carote, patate e zucchine. È indispensabile un coltellino ben affilato, meglio se a lama curva (spelucchino). Ecco la tecnica per realizzarle.

a–b **Spuntate le carote e sbucciatele. Tagliatele a metà, poi tagliate in quattro la parte più grossa, in due la metà più sottile, in modo da ottenere bastoncini di grandezza e lunghezza omogenee.**

c **Con un coltellino, tagliate i bastoncini di carota dall'alto al basso, con un movimento unico, in modo da dare una forma un po' bombata, a botticella.**

d **Rifinite le estremità, dando una forma un po' appuntita. Se non riuscite a intagliare la carota con un movimento unico, potete cominciare dalle estremità, "facendo la punta" come a una matita, per poi rifinire i bastoncini, cercando di ottenere una superficie più possibile liscia e continua.**

a

b

c

d

2

3

2 Flan di finocchio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 grossi finocchi
320 g latte
140 g panna fresca
4 albumi – **1** arancia – radicchio rosso
anice stellato – amido di mais – zucchero
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i finocchi conservando le barbine e gli scarti. Pesate circa 1 kg di cuori: tagliateli a pezzi e cuoceteli in una casseruola con 1,5 litri di acqua e 320 g di latte, 4 stelle di anice e una presa di sale, per circa 15'.*
PESATE *circa 700 g delle guaine esterne e degli scarti dei finocchi e rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 2 stelle di anice, per circa 10', in modo che si abbrustoliscano. Copriteli poi con 3 litri di acqua e lasciate bollire per 1 ora.*
SCOLATE *i cuori di finocchio e frullateli; setacciate il purè ottenuto, poi stendetelo tra due fogli di carta assorbente, in modo da eliminare il più possibile l'acqua in eccesso.*
RACCOGLIETE *il purè in una ciotola con gli albumi e la panna fresca e frullate con il mixer a immersione; aggiungete acqua calda, circa 100 g, se il composto tende a separarsi.*
UNGETE *di olio 6 stampini da crème-caramel e versatevi il composto; infornate in un bagnomaria caldo a 150 °C per 35-40'.*
FILTRATE *il liquido di cottura degli scarti di finocchio e fatelo ridurre cuocendolo per 30'. Legatelo poi con 3 cucchiaini di amido di mais diluito in poca acqua e fatelo bollire per 2-3' con un pizzico di sale e di zucchero, fino a ottenere una salsa. Profumatela con un po' di scorza di arancia grattugiata.*
SERVITE *i flan con la salsa al finocchio, completando foglie di radicchio, barbine di finocchio e spicchi di arancia pelati a vivo.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Friuli-Aquileia Sauvignon**
- **Salaparuta Inzolia**

3 Funghi impanati

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g funghi orecchie di elefante
300 g cavoletti di Bruxelles

4

180 g pancarré – **2** uova – farina
olio di arachide – sale – aceto balsamico

PULITE *i funghi, staccando le "foglie" dal cespo. Privateil pancarré della crosta e tritatelo nel robot da cucina.*
INFARINATE *le orecchie di elefante, passatele nelle uova sbattute, poi nel pane tritato. Friggetele in abbondante olio caldo, finché non saranno ben dorate da entrambi i lati.*
LESSATE *i cavoletti in acqua bollente salata per 10′. Scolateli e tagliateli a metà.*
SALATE *le orecchie di elefante e servitele con i cavoletti, completando con qualche goccia di aceto balsamico.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Barbera del Monferrato**
- **Sant'Antimo Novello**
- **Sannio Piedirosso**

4 Barbabietola e daikon con provola

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g barbabietola cruda
300 g daikon - **200 g** aceto
200 g provola affumicata
40 g zucchero
alloro – pompelmo – sale – pepe in grani

SBUCCIATE *la barbabietola e il daikon e tagliateli a fettine molto sottili.*
PORTATE *a bollore 2 litri di acqua con l'aceto, lo zucchero, 20 g di sale, 2 foglie di alloro e grani di pepe. Al bollore, dividetela in due casseruole e immergete in una la barbabietola, nell'altra il daikon. Riportate le casseruole a bollore, cuocete per 2′, poi fate raffreddare le verdure nella loro acqua.*
TAGLIATE *in striscioline molto sottili la scorza di un pompelmo e mettetela in una piccola casseruola in acqua fredda: portate a bollore, poi scolate, cambiate acqua e ripetete l'operazione per 2 volte.*
PELATE *a vivo il pompelmo e schiacciate la polpa degli spicchi con una forchetta.*
AFFETTATE *la provola e passatela per 2′ su una piastra bollente, dorandola su entrambi i lati. Servite il carpaccio di barbabietola e daikon con le fette di provola, le scorze e la polpa del pompelmo.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Coste della Sesia Bianco**
- **Colli di Imola Bianco**
- **Montefalco Bianco**

5

dalla BASILICATA

5 Calzone alle bietole

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg bietole da costa
300 g farina 0
40 g uvetta – **4 g** lievito di birra fresco
peperoncino – uovo
olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE *la farina con 2 cucchiai di olio e il lievito, sciolto in 150 g di acqua, e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo; lasciatelo lievitare coperto con un panno per 2 ore.*
MONDATE *le bietole, separando la foglia dalla costa. Tagliatele finemente e saltatele a fuoco vivo in padella con 2 cucchiai di olio per circa 10', mettendo subito le coste e negli ultimi minuti le foglie. Salate e aggiungete l'uvetta ammollata e strizzata e peperoncino a piacere.*
DIVIDETE *la pasta a metà, tiratela in sfoglie sottili; appoggiatene una su una placca da forno, copritela con le bietole, chiudetela con l'altra sfoglia e sigillatela ai bordi. Spennellate con un po' di uovo e oliate, quindi infornate a 170 °C per 30' circa.*

LA SIGNORA OLGA *dice che la ricetta tradizionale prevede di aggiungere la verdura a crudo, ben condita di olio, sale e peperoncino.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Nosiola**
- **Friuli-Aquileia Verduzzo Friulano**
- **Costa d'Amalfi Ravello Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***15 settembre***

1

Carni e uova

Scegliete tra due grandi classici come l'omelette e la costata, **ELABORAZIONI FANTASIOSE** come lo strudel di anatra o un piatto tradizionale come la lingua alla milanese

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Omelette al formaggio

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **160 g** polpa di zucca
- **150 g** topinambur
- **100 g** formaggio fontina
- **8** uova
- olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la zucca a dadini, sbucciate e tagliate a dadini anche i topinambur. Cuoceteli insieme in padella con un filo di olio e sale, per circa 6-7′; bagnate con un dito di acqua e cuocete per altri 3′.*
GRATTUGIATE *la fontina con la grattugia a fori grossi.*
SBATTETE *2 uova per volta e salatele. Cuocetele versandole in una padella antiaderente appena unta con un filo di olio. Mescolate le uova con una forchetta finché non cominciano a rapprendersi, poi muovete la padella in modo da creare una frittatina: disponete al centro un quarto delle verdure e, aiutandovi con una spatolina, chiudete la frittatina a metà, sopra le verdure, ottenendo l'omelette. Tenetela in caldo.*
PREPARATE *allo stesso modo le altre tre omelette e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa tecnica, più semplice, consente di preparare omelette anche con le cucine a induzione: con queste, infatti, sarebbe impossibile cuocere l'uovo con la padella inclinata, come richiesto dalla tecnica tradizionale.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valcalepio Bianco**
- **Vernaccia di San Gimignano Riserva**
- **Greco di Tufo**

SCUOLA DI CUCINA

L'OMELETTE TRADIZIONALE

Apparentemente tra le più semplici ricette della cucina classica, richiede in realtà una precisa tecnica, che consente di ottenere un "fagotto" ben cotto all'esterno e cremoso all'interno. Molto utile è una padella antiaderente, che lascia scivolare l'uovo e consente anche di limitare l'uso del grasso in cottura.

a **Sbattete 2 uova con un pizzico di sale. Versatele in una padella di circa 20 cm di diametro, con una piccola noce di burro fuso. Mescolate le uova finché non cominciano a rapprendersi.**

b **Inclinate la padella e raccogliete tutto l'uovo con una spatolina nella metà anteriore, che terrete sulla fiamma, per continuarne brevemente la cottura.**

c–d **Date dei piccoli colpi successivi sul manico, in modo che la parte a contatto con il fondo della pentola, più cotta, avvolga progressivamente il cuore dell'uovo, rimasto più cremoso. Spegnete e servite.**

a

b

c

d

2

3

2 Strudel di anatra e funghi misti

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 30' di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
460 g pasta sfoglia stesa
450 g 2 cosce di anatra
400 g funghi misti freschi puliti a tocchetti
1 carota – **1** gambo di sedano
1 porro – **1** mela verde – **1** tuorlo
pangrattato – vino bianco secco – salvia
brodo vegetale – olio extravergine di oliva
sale grosso e fino

PULITE *le cosce dal grasso in eccesso, salatele con 2 cucchiai di sale grosso e fatele marinare per 30'. Sciacquatele e asciugatele.*
APPOGGIATELE *dalla parte della pelle in una casseruola senza grassi e rosolatele per 4-5', giratele e cuocetele per altri 2', quindi sfumate con un bicchiere di vino. Dopo 15' coprite con brodo vegetale, profumate con 2 foglie di salvia e cuocete per 50'. Disossate le cosce e tagliate la carne a pezzetti.*
TAGLIATE *a dadini carota, sedano e porro e soffriggeteli in una padella con 2 cucchiai di olio per 3-4'. Aggiungete i funghi e il sugo di cottura dell'anatra. Sbucciate e detorsolate mezza mela, tagliatela a dadini e unitela ai funghi; unite, infine, anche la polpa dell'anatra, cuocete tutto insieme per 5-6', spegnete e fate raffreddare. Alla fine, aggiungete 2 cucchiaiate di pangrattato.*
DIVIDETE *la sfoglia in 2 rettangoli, disponetevi sopra l'anatra con le verdure e richiudete la pasta, formando 2 strudel.*
METTETELI *su una placca foderata con carta da forno, lasciando sotto la chiusura della pasta, così che non si apra in cottura. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto con un po' di acqua, decorate con tagli obliqui (senza bucare la pasta) e infornate a 200 °C per 25' circa.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Verduno Pelaverga**
- **Cesanese di Affile**
- **Galatina Negroamaro**

3 Costata alle cipolle

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 15' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,7 kg 2 costate di controfiletto con l'osso
4 cipolle – senape – burro – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

dall'ALTO ADIGE

4

PULITE *la carne mettendo un po' a nudo l'osso. Spalmate le costate con un velo di senape e legatele con uno spago lungo il bordo, in modo che mantengano una forma regolare in cottura.*
AFFETTATE *le cipolle sottilmente e fatele appassire in padella con 50 g di burro e 4 cucchiai di olio. Salatele e cuocetele a fuoco basso per circa 10-12'.*
TOGLIETE *le cipolle dalla padella con una schiumarola, lasciandovi il fondo di cottura, nel quale rosolerete le costate: cuocetele per 3-4' per lato, aggiungendo altro olio, se serve.*
SALATE *e pepate, sfumate con un bicchiere di vino. Riunite le cipolle in padella, con la carne, e cuocete per altri 4-5'. Fate riposare la carne per 15' prima di servirla, con le cipolle.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Alto Adige Lagrein**
- **Montecarlo Rosso**
- **Montepulciano d'Abruzzo**

4 Lingua di vitello alla milanese

IMPEGNO Facile
TEMPO 3 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g 1 lingua di vitello
45 g olive nere snocciolate
2 filetti di acciuga sott'olio
1 uovo
farina – pangrattato
olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *la lingua in acqua bollente, senza sale, e cuocetela per 2 ore e 40' circa.*
SPELLATELA, *salatela bene e avvolgetela stretta in un foglio di carta da forno, poi in uno di pellicola e lasciatela riposare per 1 ora, in modo che il sale penetri bene nella carne.*
FRULLATE *le olive con i filetti di acciuga e 2 cucchiai di olio, ottenendo una crema.*
TAGLIATE *la lingua in 8 fettine; passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato e doratele in un velo di olio di arachide ben caldo. Scolatele su fogli di carta da cucina e salate.*
SERVITE *la lingua con la salsa di olive e foglie di radicchio rosso a piacere.*

VINO *rosso secco e leggero.*
- **Rubino di Cantavenna**
- **Montello e Colli Asolani Venegazzù**
- **Controguerra Merlot**

➡ *Queste ricette sono state preparate,* assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'***8 settembre***

Dolci

Una crema delicata e biscottini all'olio di oliva, un novembrino castagnaccio e inediti **CANEDERLI** mediterranei

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Crema di cachi e croccante di pistacchi

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **270 g** polpa di cachi
- **100 g** panna fresca
- **100 g** zucchero semolato
- **80 g** pistacchi pelati
- **1** tavoletta di cioccolato gianduia
- zucchero a velo – limone – olio di arachide

UNGETE *di olio di arachide un piano di marmo.*
RACCOGLIETE *in una casseruola di rame lo zucchero semolato con un cucchiaino di succo di limone. Portate sul fuoco e cuocete fino a quando il colore del caramello non sarà dorato.*
UNITE *i pistacchi pelati, mescolate in modo che siano perfettamente ricoperti di caramello, poi versate tutto sul piano di marmo unto di olio di arachide (se non avete il piano di marmo potete usare un foglio di carta da forno oppure un tappetino di silicone alimentare), livellate immediatamente il composto rovente con la spatola e lasciate intiepidire.*
TAGLIATE *il croccante di pistacchi in barrette e lasciatelo raffreddare completamente.*
MONTATE *la panna con un cucchiaio di zucchero a velo.*
RICAVATE *dalla tavoletta di cioccolato gianduia dei riccioli usando il pelapatate.*
FRULLATE *la polpa di cachi e unitevi la panna, un poco alla volta.*
DISTRIBUITE *la crema di cachi nelle ciotoline, completate con il croccante di pistacchi e decorate con riccioli di cioccolato gianduia.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Alto Adige Moscato Giallo**
- **Colli Piacentini Vin Santo**

LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri Ichendorf.

SCUOLA DI CUCINA

IL CROCCANTE

È un dolce a base di zucchero e mandorle, ma si può preparare anche con nocciole, pistacchi, sesamo, arachidi, anacardi... Apparentemente facile da realizzare, necessita però di qualche attenzione e un po' di rapidità per non rischiare di rovinare il risultato finale.

a **Distribuite 120 g di mandorle con la buccia su una placchetta e intiepiditele in forno: così la temperatura delle mandorle si avvicina a quella dello zucchero per evitare shock termici che potrebbero rovinare il caramello. Quindi raccogliete 80 g di zucchero in una casseruola di rame con un cucchiaino di succo di limone e portate sul fuoco. Fate sciogliere delicatamente mescolando di continuo e facendo attenzione che lo zucchero non cristallizzi sui bordi della casseruola. Potete usare un pennellino per togliere i residui. Proseguite fino alla temperatura di 160 °C controllando con il termometro oppure tenendo d'occhio il colore, che non dovrà superare il biondo.**

b **Unite le mandorle al caramello e continuate a mescolare fino a quando non ne saranno del tutto ricoperte. Non prolungate troppo l'operazione, altrimenti il caramello diventerà scuro e assumerà un sapore amarognolo.**

c **Versate su un piano di marmo unto di olio di arachide. Usando una o due spatole unte di olio, stendete e date la forma di una mattonella. Fate intiepidire e poi tagliate nelle forme che preferite prima che sia del tutto cristallizzato. Lasciate raffreddare il croccante del tutto prima di servirlo.**

a

b

c

2 Biscottini con cioccolato all'olio extravergine

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI
200 g farina
75 g olio extravergine di oliva delicato
70 g zucchero a velo
60 g cioccolato fondente al 70%
1 uovo
lievito in polvere per dolci
baccello di vaniglia
limone

FORMATE *sul piano di lavoro una fontana con la farina, un pizzico di lievito e lo zucchero a velo, versate al centro 60 g di olio, unite l'uovo, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di mezzo limone. Impastate con cura: otterrete un composto molto morbido. L'ideale sarebbe usare l'impastatrice.*
RACCOGLIETE *il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e distribuitelo su una placca foderata di carta da forno in ciuffi (ø 3 cm). Infarinatevi un dito e premendo delicatamente al centro di ogni ciuffetto formate un piccolo incavo. Mettete la placca a riposare in frigo per 30'.*
TOGLIETE *dal frigorifero la placca e infornatela a 160 °C per 18-20' (i biscottini dovranno rimanere abbastanza chiari). Sfornateli e fateli raffreddare.*
FONDETE *il cioccolato a bagnomaria senza superare 35 °C, toglietelo dal bagnomaria prima che sia completamente sciolto, mescolate fino a quando non si sarà fuso del tutto con il caldo residuo e quando avrà raggiunto 31 °C incorporate 15 g di olio extravergine di oliva.*
DISTRIBUITE *il cioccolato fuso in ogni incavo dei biscottini e decorateli a piacere con il resto del cioccolato fuso. Lasciate raffreddare e rassodare, poi servite.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Trentino Vino Santo**
- **Sardegna Semidano Passito**

2

3

dall'EMILIA

3 Castagnaccio con ricotta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g ricotta cremosa
300 g latte
200 g farina di castagne
150 g zucchero
1 limone – liquore all'anice
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *la farina di castagne con un pizzico di sale e il latte, fino a ottenere un composto liscio senza grumi.*
UNGETE *di olio uno stampo (ø 22 cm, h 5 cm) e foderatelo di carta da forno.*
DISTRIBUITE *il composto nello stampo.*
MESCOLATE *energicamente la ricotta con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Poi unite 2 cucchiai di liquore all'anice.*
DISTRIBUITE *questa crema sul composto di farina di castagne. Procedete con attenzione e delicatezza in modo che i due composti non si mescolino.*
LISCIATE *la superficie con il dorso del cucchiaio e completate con un filo di olio.*
INFORNATE *a 180 °C per 40'.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire e poi sformate. Servite il castagnaccio a fette, anche freddo.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.*
- **Pomino Bianco Vendemmia Tardiva**
- **Monreale Vendemmia Tardiva**

4

4 Cioccolata al tè nero

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
140 g cioccolato fondente al 70%
30 g foglie di tè nero

PORTATE *a 85 °C 500 g di acqua, versatevi le foglie di tè nero e lasciatele in infusione per 8′.*
RACCOGLIETE *il cioccolato a pezzetti in una ciotola e filtratevi sopra la metà del tè ancora caldo, mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto. Poi unite il resto e mescolate ancora. Fate raffreddare.*
MONTATE *la cioccolata fredda al tè con le fruste elettriche per almeno 6-8′.*
SERVITE *in bicchieri accompagnando a piacere con cialde.*

5

5 Canederli dolci con arance e pinoli

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 30′ di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g zucchero
250 g pane casareccio raffermo
250 g latte
50 g farina
50 g arancia candita a dadini
50 g pinoli
50 g uvetta
40 g zenzero fresco
6 savoiardi secchi
4 marron glacé
1 uovo

ELIMINATE *la crosta del pane e riducetelo in fettine. Quindi mettetele ad ammollare nel latte per 30′.*
UNITE *al pane ammollato l'uovo, la farina, i pinoli, l'uvetta, l'arancia candita e i marron glacé tagliati a tocchetti e mescolate in modo da avere un composto abbastanza omogeneo.*
FRULLATE *i savoiardi fino a ottenere una farina.*
FORMATE *18 palline di circa 45-50 g e passatele nei savoiardi frullati.*
RACCOGLIETE *500 g di acqua con 500 g di zucchero in una casseruola con lo zenzero a fettine e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco e dividete il liquido a metà: una*

metà riportatela sul fuoco e fatela ridurre fino a ottenere uno sciroppo, l'altra metà allungatela con altri 300 g di acqua e riportatela sul fuoco. Quando sarà fremente usatela per cuocervi i canederli per 14'.
SCOLATELI, *lucidateli con lo sciroppo e disponetene 3 in ogni ciotolina. Completate a piacere con pinoli e arancia candita e servite subito.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Val di Cornia Ansonica Passito**
- **Moscato Passito di Noto**

➾ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 luglio***

6 Ciambella morbida con misto "tropical"

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 4 ore e 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g frutta disidratata a dadini (papaia, ananas, mango, datteri)
300 g farina 0 più un po'
90 g burro più un po'
90 g zucchero
60 g latte
15 g lievito di birra fresco
2 uova – rum – sale

SCIOGLIETE *il lievito di birra nel latte a temperatura ambiente, poi mescolatelo con 50 g di farina. Lasciate raddoppiare di volume questo composto: ci vorranno almeno 2 ore.*
IMPASTATE *il composto con le uova, lo zucchero, 30 g di rum, la farina rimanente e un pizzico di sale. Per ultimo unite il burro morbido a pezzetti.*
LASCIATE *riposare per 1 ora coperto con un canovaccio umido a temperatura ambiente.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo da ciambella (ø esterno 24 cm, h 7 cm, ø interno 10 cm).*
UNITE *la frutta disidratata impastando nuovamente, formate un filone (lunghezza 40 cm, ø 6 cm) e disponetelo nello stampo a ciambella. Coprite con un canovaccio umido e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume, per almeno 1 ora e 30'.*
INFORNATE *infine a 180 °C per 10', poi riducete a 160 °C e proseguite per altri 40'. Sfornate, lasciate raffreddare, quindi sformate e servite a fette.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Malvasia delle Lipari dolce**
- **Moscato di Cagliari dolce**

6

GNOCCHI *di* PATATE FUMÉ

È l'**EVOCATIVO AROMA** del fumo, facile da ottenere anche in casa, a fare la sorpresa di questo primo. Basta seguire la nostra scuola qui accanto per garantirsi la perfetta riuscita

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PRIMI

Gnocchi di patate affumicate con pesto di spinaci e speck

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg patate per gnocchi
350 g spinaci
200 g farina più un po'
100 g gherigli di noce
50 g uvetta
12 fettine di speck Alto Adige Igp
1 uovo
grana grattugiato – burro
olio extravergine di oliva
trucioli di legna per affumicatura – sale

1 LESSATE *le patate con la buccia per 40-45'. Poi sbucciatele e dividetele a metà. Mettete in ammollo l'uvetta. Distribuite i trucioli per affumicatura in una grande casseruola dal bordo basso.*
2 SISTEMATE *sopra la casseruola una griglia e accomodatevi le patate.*
3 ATTORCIGLIATE *un canovaccio umido intorno per mantenere all'interno della casseruola il fumo. Portate la casseruola sul fuoco e affumicate le patate per 15' da quando inizia a fumare.*
4 PASSATE *la patate allo schiacciapatate e impastatele con 200 g di farina (potreste usarne 5 g in più o in meno a seconda dell'umidità delle patate), un pizzico di sale e l'uovo. Formate dei filoncini di circa 2 cm di diametro, tagliateli in tocchetti di circa 2 cm di lato e formate gli gnocchi rigandoli sui rebbi della forchetta.*
5-6 SBOLLENTATE *gli spinaci per 2', scolateli in una ciotola con acqua e ghiaccio, poi sgocciolateli senza strizzarli. Frullateli con 60 g di olio e sale.*
7 TRITATE *non troppo finemente le noci.*
8-9-10 TAGLIATE *lo speck a listerelle. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, per meno di 1' da quando vengono a galla. Scolateli in una padella con una noce di burro, unite l'uvetta strizzata, le noci tritate, 30 g di grana, un cucchiaio di acqua di cottura e mescolate delicatamente. Fate insaporire per meno di 1' poi servite nei piatti con la salsa di spinaci e lo speck.*

AL BICCHIERE

Un rosso giovane e leggero
Alto Adige Santa Maddalena Classico 2013 Egger-Ramer
Tra i vini più adatti per gli gnocchi, caratterizzati dalla dolcezza delle patate, c'è il Santa Maddalena: quello di Egger-Ramer, fresco ma morbido e delicato, ha anche una buona persistenza e un finale sapido, che ben si armonizzano con le note affumicate dello speck. Servitelo sui 15-16 °C. *9 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

→ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **12 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Bicchiere Zafferano; ciotole in vetro Bormioli Rocco, frullatore Termozeta, padella Berndes.
Per affumicare abbiamo usato le Smoking Chips di Big Green Egg (www.kunzi.it).

ZUPPETTA *calda e fredda*

Morbido e croccante, crudo e cotto a temperature diverse. Un terzetto di contrasti in equilibrio che trasformano lo scorfano, il pesce brutto e buono, in un piatto articolato e **INVITANTE**

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PESCI

Scorfano in zuppetta di cipolle con finocchi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg 2 scorfani già squamati
100 g pane integrale a fette
5 cipolle di medie dimensioni
1 finocchio – **1** carota – **1** gambo di sedano
vino bianco secco – semi di finocchio – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 PRATICATE *un'incisione con il coltello lungo la linea dorsale e intorno alle branchie degli scorfani, inserite la lama del coltello tra la polpa e la lisca e con delicatezza ricavate, uno per volta, i 4 filetti con la pelle. Controllate che non ci siano lische, eventualmente eliminatele usando la pinzetta. Conservate i 4 filetti in frigo in un piatto sigillato con la pellicola.*
2 ELIMINATE *la testa e la coda degli scorfani e dividete le lische centrali in tocchi.*
3 RACCOGLIETE *in una casseruola piena di acqua la carota, il sedano e una cipolla a tocchetti, unite un bicchiere di vino bianco, il succo di mezzo limone, le lische dello scorfano in tocchi e cuocete per 30', così da ottenere un brodo di pesce.*
4-5 SBUCCIATE *e affettate finemente le altre cipolle. Raccoglietele in casseruola con 2 cucchiai di olio, portate sul fuoco, coprite e cuocete per 5'; poi riducete la fiamma e bagnate con 5 mestoli di brodo filtrato, coprite di nuovo e proseguite per 20'. Unite altri 3 mestoli di brodo e completate la cottura in 35'. Salate alla fine.*
6-7 TAGLIATE *i filetti in losanghe e praticate su ognuno un'incisione dal lato della pelle. Salateli e pepateli.*
8 UNITE *i tocchi di scorfano alle cipolle dal lato della pelle, coprite e cuocete sulla fiamma al minimo per 3', poi voltateli, proseguite per 1', sempre coperto, poi spegnete.*
9 MONDATE *il finocchio e affettatelo molto sottilmente, meglio con la mandolina o l'affettatrice, e immergetelo per pochi minuti in acqua fredda con ghiaccio per renderlo croccante. Sgocciolate il finocchio, asciugatelo su carta da cucina poi conditelo con olio, sale, pepe e qualche seme di finocchio.*
10 DIVIDETE *le fette di pane integrale in striscioline, disponetele su una placchetta e infornatele a 260 °C per 4-5' al massimo. Distribuite la zuppetta di cipolle e scorfano da un lato del piatto, a fianco disponete i finocchi conditi e completate con i bastoncini di pane croccante. Servite subito.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco, armonico e fragrante
Vernaccia di San Gimignano 2013
Teruzzi&Puthod
La sabbia e il tufo del terreno regalano a questo bianco toscano, già noto a Dante, mineralità e freschezza. Le cure di un'azienda che da decenni lavora per esaltarne la tipicità gli danno carattere. Che ben valorizza questo scorfano con cipolle. Servitelo a 10-12 °C. *6,20 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***12 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Casseruola con interno bianco Berndes, ciotole di vetro Bormioli Rocco.

Flan con marmellata di CACHI

Un dolce sontuoso e vellutato, con un **CUORE INASPETTATO**. Per esaltarlo, un calice di passito da meditazione

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Flan di cachi

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,3 kg cachi
675 g zucchero semolato
300 g crema pasticciera già pronta
170 g farina 00 più un po'
150 g ricotta vaccina
125 g burro più un po'
100 g albume – **75 g** zucchero a velo
50 g farina di mandorle
50 g mandorle a lamelle – **15 g** pectina
baccelli di vaniglia – limone – sale

1-2 MONDATE *i cachi, divideteli in tocchi, raccoglieteli in una casseruola con 600 g di zucchero semolato, un baccello di vaniglia diviso a metà e la pectina (se non la trovate potete sostituirla con una mela Golden detorsolata, pelata e tagliata a pezzetti). Portate sul fuoco e cuocete scoperto per 1 ora e 30' circa; il tempo può variare di poco a seconda del grado di maturazione.*
3 RACCOGLIETE *nell'impastatrice la farina 00, quella di mandorle, il burro morbido a tocchetti, un pizzico di sale, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezzo limone; iniziate a impastare, poi incorporate 25 g di albume e lo zucchero a velo; formate una palla, accomodatela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela in frigo per 2 ore.*
4 FRULLATE *la marmellata di cachi e fatela raffreddare.*
5-6 IMBURRATE *e infarinate uno stampo (ø 22 cm, h 4 cm). Stendete la pasta a 5-6 mm di spessore e usatela per foderare lo stampo; rifilate i bordi, coprite con uno stampo di diametro di poco minore e infornate a 160 °C per 16'. Eliminate lo stampo superiore e infornate per altri 4'. Sfornate e lasciate raffreddare.*
7 MONTATE *75 g di albume con 75 g di zucchero semolato fino a ottenere una meringa soffice. Raccogliete in una ciotola la crema pasticciera e la ricotta, mescolate bene, poi incorporate la metà della meringa con movimenti dall'alto verso il basso. Quando il composto è omogeneo, unite il resto della meringa e amalgamate con cura.*
8-9 DISTRIBUITE *nel guscio di pasta uno strato di marmellata di 1,5 cm, poi fate uno strato con la crema di ricotta e meringa aiutandovi con una tasca da pasticciere. Conservate la marmellata che rimane in barattoli di vetro.*
10 COMPLETATE *con le lamelle di mandorla e infornate la flan sotto il grill per poco più di 2': dovrà diventare leggermente brunita. Sfornate e servite.*

AL BICCHIERE

Un passito con aromi di frutta matura
Bianco dolce passito "Frutto proibito" 2008 Fattoria Paradiso
Profuma di albicocche e di miele questo passito romagnolo tra i migliori vini italiani da meditazione, amatissimo da Federico Fellini. Prodotto da uve albana appassite e fatte macerare sotto zero, va servito sui 12-14 °C. *25 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***12 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Casseruola Berndes, impastatrice Kenwood, grattugia Microplane, frullatore a immersione Braun, ciotola in vetro Bormioli Rocco.

UOVA *dei* TRE FRITTI

Un piatto **ESUBERANTE** come il suo autore Giorgio Albertazzi, in una versione più leggera ma ugualmente stuzzicante

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Giorgio Albertazzi debuttò come attore in teatro nel 1949 a 26 anni con uno spettacolo firmato da Luchino Visconti, dopo una giovinezza complicata. Nel '57, aveva da poco iniziato il sodalizio, artistico e sentimentale, con Anna Proclemer e calcava i palcoscenici più importanti d'Italia con *La figlia di Iorio* e *Un cappello pieno di pioggia*, mentre la partecipazione a sceneggiati accresceva la sua notorietà anche televisiva. Attore, regista e sceneggiatore tuttora attivissimo, a 91 anni gode di un temperamento vivace ed energico e, di certo, un po' di merito va anche alle sue abitudini alimentari. Come si legge nell'articolo su *La Cucina Italiana* del 1957, da buon toscano ha sempre amato i cibi semplici: carne ai ferri e legumi lessati, spaghetti al pomodoro e le uova, il suo cibo preferito, fatte in mille modi. Quella "dei tre fritti" è una ricetta che sa di campagna, di cose buone, di focolare domestico. Lo stesso vale per l'altra ricetta narrata nell'articolo, un curioso tortino al forno, con fette di pane imburrate, inzuppate nel liquore e intervallate da composta di mele, che Albertazzi chiama "marmellata di pane". Ingredienti rustici assemblati in vivande sostanziose, come voleva la cucina di un'epoca in cui gli italiani si erano da poco lasciati alle spalle la fame e godevano di una crescente agiatezza.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Uova dei tre fritti

2014

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 uova
250 g latte più un po'
60 g grana grattugiato
pane in cassetta
ricotta al forno – amido di mais
noce moscata – aceto
olio extravergine di oliva – sale

CUOCETE *4 uova affogate: rompetele, uno per volta, su un piattino e versatele in acqua bollente acidulata con un cucchiaio di aceto, per circa 3-4'. Raffreddatele in acqua fredda, poi appoggiatele su un foglio di carta assorbente.*
SCALDATE *150 g di latte in una casseruola con un pizzico di sale, uno di noce moscata, il grana. Portate a bollore, unite un cucchiaino di amido di mais diluito in poco latte freddo e mescolate finché la crema non si addensa un po'.*
SBATTETE *le 2 uova rimaste con 100 g di latte e intingetevi 4 fette di pane; rosolatele in padella con un velo di olio per 1' per lato.*
APPOGGIATE *le uova sulle fette di pane, copritele con la crema, e passatele al grill per pochi minuti. Completate con qualche pezzetto di ricotta al forno.*

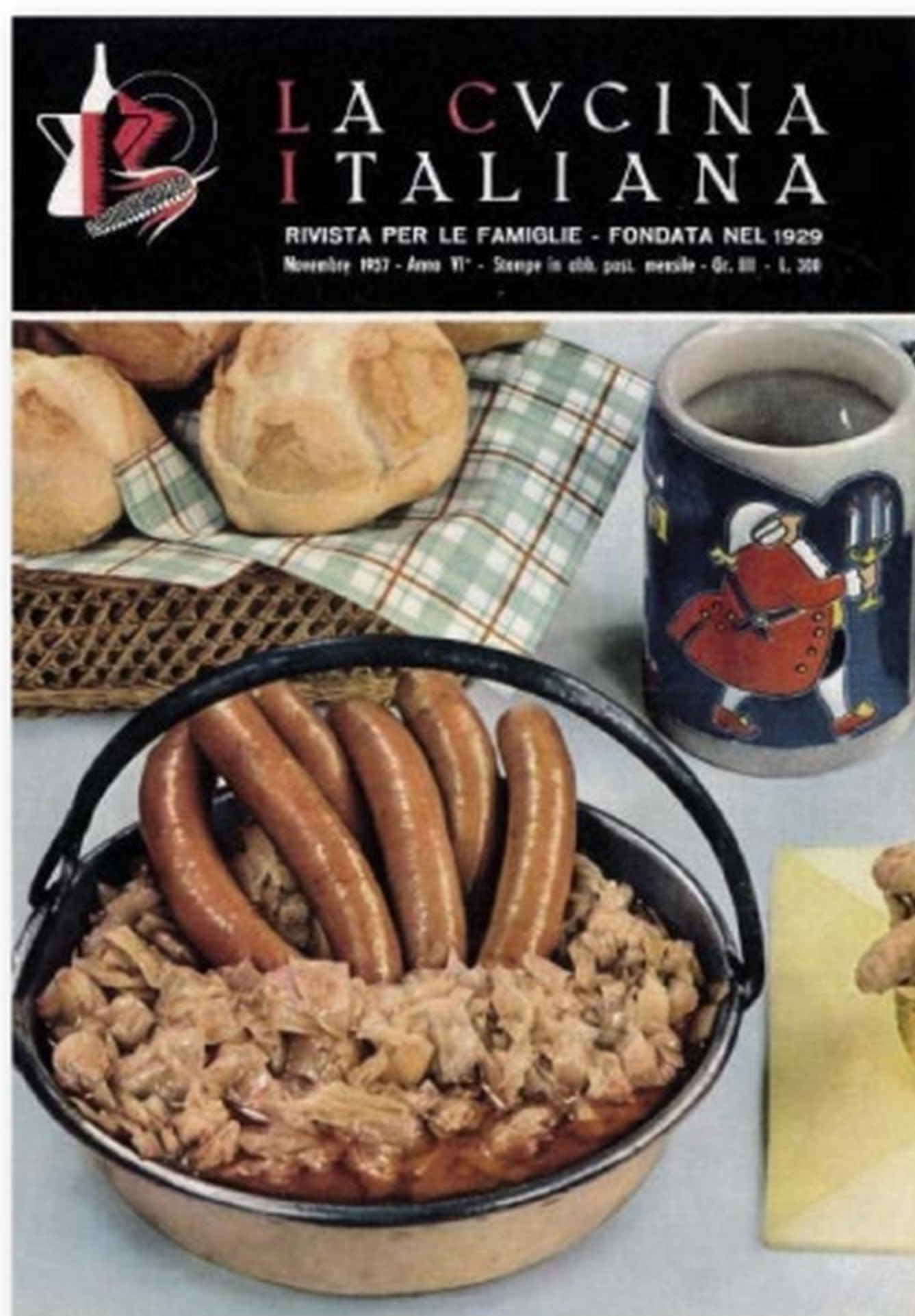
➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***17 settembre***

1957

RICETTA ORIGINALE

Per il piatto d'uova bisogna preparare per prima cosa dei grandi crostini togliendo la crosta a dei rettangoli di pane a cassetta, tuffandoli rapidamente nel latte, passandoli nella farina, poi nell'uovo e friggendoli in olio caldissimo. Su ogni crostino-gigante, posto in teglia imburrata, posare un uovo fritto, ricoprirlo di fettine di ricotta precedentemente infarinate e a loro volta fritte. Bagnare il tutto con abbondante burro fuso, cospargere di parmigiano grattugiato e mettere in forno per dieci minuti.

LA CVCINA ITALIANA
RIVISTA PER LE FAMIGLIE - FONDATA NEL 1929

Qui sopra, Giorgio Albertazzi. In alto, la copertina di novembre 1957, da cui è tratta la ricetta.

Che cosa è cambiato

Abbiamo rivisitato la ricetta di Albertazzi, mantenendo gli elementi base, ma rendendola più leggera: i crostini sono appena rosolati in un velo di olio; le uova sono affogate anziché fritte, ma restano insaporite dalla salsa, leggermente gratinata sotto il grill. Al posto della ricotta infarinata e fritta, infine, abbiamo preferito una ricotta al forno, aggiunta alla fine.

MIX EUFORIZZANTI

Giornate brevi e poca voglia di fare: per **VINCERLE** ecco la combinazione di minerali e vitamine di questi piccoli pasti

A CURA DI SILVIA DAL MOLIN
RICETTE FABIO ZAGO
STYLING BEATRICE PRADA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

178
CALORIE
a porzione

mineralizzante

99
CALORIE
a porzione

stuzzicante

Crema di broccoli e alici del Cantabrico

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g broccoli
50 g pane tipo pugliese
4 alici del Mar Cantabrico
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE *i broccoli e ricavatene le cimette. Sbollentatele in acqua salata per 5' o fino a quando non saranno morbide, scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio.* **FRULLATENE** *la metà con un cucchiaio di olio e due di acqua di cottura dei broccoli.* **TAGLIATE** *il pane ricavando 8 bastoncini; avvolgetene 4 con i filetti di alice.* **DISTRIBUITE** *la crema nei bicchieri, aggiungete le cimette di broccolo avanzate e completate con i bastoncini di pane.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 luglio***

183
CALORIE
a porzione

PANE, CARNE E VERDURA: C'È TUTTO PER UN PASTO IN MINIATURA

208
CALORIE
a porzione

semplice e completo

croccante

Barbabietole con mozzarelline

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g barbabietole già cotte
200 g mozzarelline tipo ciliegina
1 limone
erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a tocchetti le barbabietole, conditele con un cucchiaio di olio, la scorza grattugiata e il succo del limone, un pizzico di sale e 4 fili di erba cipollina tagliati a rocchetti.*
DISTRIBUITE *le barbabietole nei bicchieri alternandole con qualche ciliegina di mozzarella.*
GUARNITE *a piacere con fettine di limone e servite subito.*

Spinacini, galletto e pinoli

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g galletto
120 g spinaci novelli
40 g pane tipo toscano
20 g pinoli
aceto balsamico tradizionale
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a metà il galletto, infornatelo a 200 °C per 30' senza condimenti. Eliminate poi la pelle, disossatelo e riducete la polpa a straccetti. Salatelo.*
MONDATE *gli spinaci. Tostate i pinoli in padella per 1' a fuoco vivace.*
TAGLIATE *il pane a cubetti.*
COMPONETE *il bicchiere con tutti gli ingredienti, condite con un filo di olio, un goccio di aceto balsamico e un pizzico di sale.*

Dadini di mela con frutta secca

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
40 g misto di noci, mandorle, nocciole
4 mele Golden
2 fogli di pasta fillo
1 limone
miele

PELATE *le mele, tagliatele a cubetti e irroratele di succo di limone.*
SCALDATE *un cucchiaio di miele in una padella, unitevi le mele e cuocetele per 5', poi lasciate raffreddare.*
TOSTATE *in padella la frutta secca a fuoco vivace per 1'.*
SPALMATE *2 fogli di pasta fillo con un cucchiaio di miele e infornateli a 200 °C per 7-8'.*
SPEZZATE *la pasta fillo in tante schegge. Componete i bicchieri con tutti gli ingredienti e servite subito.*

LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri LSA International.

L'INDICE *dello* CHEF

81 RICETTE PROVATE PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Barbabietole con mozzarelline	★	15'			√	√	155
Crema di broccoli e alici del Cantabrico	★	20'					154
Crostini di scarola	★	20'					101
Gnocco fritto con acciughe e limone caramellato	★★	1 ora		1 h			112
Insalata di pesce fumé e frutta secca	★	15'			√		110
Millefoglie di zucca croccante	★	2 ore e 10'			√	√	77
Polenta, lenticchie, mortadella di fegato	★★	1 ora e 15'		1 h e 30'			110
Salame di ortaggi, salumi e grissini	★	35'	●	6 h			92
Schegge al grana con zucca brasata	★★	50'		30'		√	109
Spinacini, galletto e pinoli	★	45'					155
Verdure e gamberi, con mousse di maionese al curry	★	30'		30'			94
Zucca e gamberoni in tempura	★★★	1 ora		1 h			75

PRIMI piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Bigoli con coda di bue, mandorle tostate e spezie	★★	3 ore e 40'	●				115
Capunsei	★	45'		2 h		√	71
Conchiglioni gratinati con radicchio e salsiccia	★	50'					119
Crema di verza e patate con crostini di bitto	★★	45'				√	118
Gnocchetti con castagne e spinaci	★	15'				√	103
Gnocchi di patate affumicate con pesto di spinaci e speck	★★★	2 ore					147
Melagrana, profumo di caffè, acciughe e riso	★	30'			√		43
Passata rapida di zucca con crostini	★	25'				√	80
Ravioli con zucca, amaretti e mostarda	★★	2 ore				√	76
Risotto classico	★	40'			√		52
Risotto agli agrumi con storione affumicato	★	35'			√		118
Risotto con baccalà e barbabietola	★★	40'			√		55
Risotto con robiola e coniglio	★★	1 ora e 40'			√		54
Risotto moderno "alla Marchesi"	★	40'		1 h	√	√	55
Tagliatelle verdi alla crema di noci e salvia	★	20'				√	100
Zuppa di lenticchie	★	50'	●	1 h			116

SECONDI di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baccalà e panelle con pesto di erbe	★★	1 ora e 20'					126
Braciole di pesce spada	★★	50'					127
Filetto di scorfano e cozze in cartoccio	★	35'			√		46
Ostriche gratinate con speck e crema al Marsala	★	50'					123
Polpo al ragù	★	2 ore e 30'					124
Ricciola con crema di topinambur	★★	1 ora e 15'			√		125
Sauté di gamberi, indivie e arancia	★	25'			√		106
Scorfano in zuppetta di cipolle con finocchi	★★	1 ora e 50'					149
Seppia e code di gamberi in cartoccio	★	35'					48
Seppie con piselli e spezie	★	45'					83
Storione al vino rosso	★	1 ora					60
Trota al timo e riccioli di sedano	★	20'					102

SECONDI di carne, uova e formaggio

VERDURE

DOLCI & Bevande

LEGENDA

- ★ Facile
- ★★ Medio
- ★★★ Per esperti
- Senza glutine
- Vegetariana
- ● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
- 💬 Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Berndes
distr. Alluflon
www.berndesitalia.com

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Braun
www.braunhousehold.com

Ceramiche Nicola Fasano
www.fasanocnf.it

Donna Hay per Royal Doulton
www.royaldoulton.eu

Fazzini
www.fazzinihome.com

Fonderia Ceramiche Bucci
www.fonderiabucci.it

Ichendorf
distr. Corrado Corradi
www.corrado-corradi.it

Kenwood
www.kenwoodworld.com

Kunzi
www.kunzi.it

La Fabb®ica del Lino
www.lafabbricadellino.com

Laboratorio Pesaro
www.lpdesignfactory.it

LAESSE Ceramica
www.laesseceramica.it

LSA International
distr. Maino
www.lsa-international.com

Marazzi
www.marazzi.it

Marcato
www.marcato.it

Marino Paint & Wallpapers
www.marinodecorazioni.it

Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Microplane
www.microplane.com

Scandola Marmi
www.scandolamarmi.it

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Termozeta
www.termozeta.com

Unomi Laboratorio di ceramica
cristina.boselli@gmail.com

Zafferano
www.zafferanoitalia.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Dogus Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 incluse spese di spedizione. Custodia per 12 numeri €14,90 incluse spese di spedizione. Per informazioni: tel.. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com

FIEG Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

DOLCI TENTAZIONI

DESSERT PER LE FESTE
Tocchi preziosi di rosso e oro, profumi di spezie, e inaspettate consistenze con i frutti di stagione

Non perdete il numero di DICEMBRE

CARNI IMPORTANTI
Per gli ospiti più esigenti le ricette che fanno grande la tavola di Natale

ANTIPASTI A SORPRESA
Abbinamenti e presentazioni d'effetto per aprire il pranzo con eleganza

I VINI PER BRINDARE
Bollicine e altre suggestioni per festeggiare

IL BOSS *delle* TORTE

Famoso per il programma sulla rete televisiva Real Time e per le sue spettacolari creazioni, Buddy Valastro è orgoglioso delle sue **ORIGINI SICILIANE E PUGLIESI**. Lo abbiamo incontrato durante una delle sue visite in Italia

DI DANIELA GUAITI

BUDDY VALASTRO

Non chiamatelo pasticciere: lui è "il boss delle torte". Così è intitolato il popolarissimo reality che lo vede protagonista. Le sue sono torte da favola, curiose, spettacolari, sempre buonissime. Tutte realizzate nella sua pasticceria, la Carlo's Bakery nel New Jersey, di cui Buddy Valastro è il titolare da quando aveva 17 anni.

Nome Buddy.
Cognome Valastro.
Professione Cake boss.
Il suo motto
Non si ha successo per caso.
Il suo motto in cucina
Cucina con amore.
Se fosse un piatto sarebbe
Una lasagna.
Il suo piatto preferito
La parmigiana di melanzane.
Quello che detesta
Non ci sono piatti che odio davvero.
La sua bevanda preferita
Whisky Macallan 25.
Il suo cuoco preferito
Gordon Ramsay.
Il suo ristorante preferito
Buddy V's, il mio ristorante!
La sua specialità italiana preferita
La mozzarella.
Lo strumento che non può mai mancare in cucina
Per un pasticciere, un piatto girevole.
La torta di cui è più orgoglioso
La torta Transformer, ispirata ai famosi robot animati.
Quanto la tradizione italiana influenza il suo lavoro?
È una parte fondamentale del mio stile. Il cibo italiano è buono perché è semplice; gli ingredienti parlano da soli nella cucina italiana.
Cosa tiene nel frigo di casa sua?
Sempre una fetta di torta: la gente dice "dopo tutti questi anni, dopo tutte queste torte"... sì, mi piacciono ancora!
Conosce la rivista* La Cucina Italiana*?
La conosco e sono molto orgoglioso di comparire tra le sue pagine.
Un saluto per la redazione?
Io sono cresciuto sotto l'influsso della cucina italiana: i miei genitori e mia nonna hanno portato negli Stati Uniti le tradizioni pugliesi e siciliane, che io conosco e amo.
Quindi vi dico: "Continuate, perché è davvero importante conservare la nostra eredità gastronomica".

Fotografia di Splash News/Corbis